مُجاب عنها بنهاية الكتاب

# اختبر نفسك على الموضوع الأوَّل

## ١ ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✘) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- يجب الاتصال برقم (١٢٣) في حالة الحروق البسيطة. ( )

٢- عند الإصابة بحروق الشمس من الضروري الاتصال بالإسعاف. ( )

٣- حروق الدرجة الثانية تكون أكثر إيلامًا من حروق الدرجة الأولى. ( )

٤- ممنوع لمس الشخص الذي مازال على اتصال مباشر بالتيّار الكهربائي. ( )

٥- يجب إرسال الشخص المُصاب بالحروق الكهربائية إلى المستشفى. ( )

## ٢ اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- تتأثر الطبقة الخارجية فقط من الجلد بالحروق من الدرجة .................................

أ الأولى ب الثانية ج الثالثة د الرابعة

٢- في حالة الصدمات الكهربائية يجب إيقاف التيّار بأداة .................................

أ حديدية ب خشبية ج نحاسية د معدنية

٣- تتطلَّب حروق الدرجة الثالثة العلاج في .................................

أ المنزل ب المستشفى ج المدرسة د الشارع

٤- قد تُسبِّب حروق ............................. أضرارًا داخلية.

أ الشمس ب الدرجة الثانية ج الدرجة الثالثة د الكهرباء

٥- يجب عمل ............................. إذا وجد المُصاب صعوبة في التنفس.

أ إنعاش قلبي ب كمّادات ج علاج منزلي د جبيرة

## ٣ صنِّف الإجراءات الآتية في الجدول:

(وضع كريم حروق – إنعاش رئوي – الاتصال بـ(١٢٣) – تغطية منطقة الحرق – عدم تحريك المُصاب)

| الحروق البسيطة | الحروق الكهربائية |
|---|---|
| ................................. | ................................. |
| ................................. | ................................. |
| ................................. | ................................. |







مُجاب عنها بنهاية الكتاب

# اختبر نفسك على الموضوع الثاني

صفحة وجروب عاشق لغة الضاد مستر-رضا نصار

## ① ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✘) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- ترتيب أماكن العمل يُقلِّل من مخاطر التعثُّر. ( )

٢- اتِّباع احتياطات السلامة يحمي السبّاكين من الأمراض. ( )

٣- ارتداء القُفّازات أمر غير ضروري للسبّاك. ( )

٤- ارتداء الخوذات ضروري في المواقع الزراعية. ( )

٥- يجب توخِّي الحذر عند لحام الأنابيب لتجنُّب الإصابة. ( )

٦- هناك بعض الحوادث المرتبطة بالأدوات في أماكن العمل. ( )

## ② اختر الإجابة الصحيحة ممّا يلي:

١- لحماية السبّاك من خطر الأبخرة الخطرة يجب توافر ............................ .

أ الأحذية المتينة ب القُفّازات ج التهوية المناسبة د السقّالات

٢- يرتدي السبّاك القُفّازات للحماية من ............................ .

أ الأبخرة ب الحروق ج التعثُّر د السقوط

٣- عند الحفر يرتدي السبّاك القناع للحماية من ............................ .

أ الحروق ب الصدمات ج الغرق د الغبار

٤- للحماية من التعثُّر يرتدي السبّاكون ............................ .

أ القُفّازات ب أحذية السلامة ج الأقنعة د الخوذات الليِّنة

٥- قد يتعرَّض السبّاك لخطر الحرق عند استخدام ............................ للحام الأنابيب.

أ مشعل البروبان ب السقّالات ج نظّارات السلامة د القُفّازات

## ③ صِل الخطر من العمود ( أ ) بإجراء السلامة المناسب من العمود (ب):

| ( أ ) | (ب) |
|---|---|
| ١- التعرُّض للأبخرة وللمواد الكيميائية. | ( أ ) ترتيب أماكن العمل وارتداء أحذية السلامة. |
| ٢- تناثر السوائل وتساقط الحطام. | (ب) ارتداء القُفّازات. |
| ٣- الانزلاق والتعثُّر. | (جـ) استخدام السلالم والسقّالات المناسبة. |
| ٤- السقوط من أعلى. | ( د ) ارتداء النظّارات الواقية. |
| ٥- التعرُّض للأنابيب الساخنة. | (هـ) توفير التهوية وارتداء الأقنعة. |

## تدريبات سلاح التلميذ
على الموضوعين الأوّل والثاني



### ① ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- يجب توفير التهوية المناسبة لحماية السبّاك من خطر الأبخرة الخطرة. ( )

٢- الاستخدام الخاطئ لمشعل البروبان يُعرِّض السباكين لخطر الإصابة بالحروق. ( )

٣- ارتداء النظّارات الواقية أمر غير ضروري للسبّاك. ( )

٤- تتأثر طبقة الجلد الخارجية فقط في حروق الدرجة الثالثة. ( )

٥- استخدام السلالم المناسبة يقي السبّاك من مخاطر السقوط. ( )

### ② اختر الإجابة الصحيحة ممّا يلي:

١- يجب ترتيب أماكن العمل وارتداء أحذية السلامة للحماية من ................ .

أ الأبخرة السامّة ب الحروق ج الصعقات الكهربائية د الانزلاق

٢- ارتداء الخوذات ضروري في المواقع ................ .

أ الزراعية ب الصناعية ج التجارية د السياحية

٣- لحماية العينين من الإصابة بالسوائل المتناثرة والحطام المتساقط نرتدي ................ .

أ النظّارات الواقية ب الخوذات ج الأحذية المتينة د القُفّازات

٤- يتعرَّض عُمّال السِّباكة للصدمات الكهربائية بسبب وصول المياه إلى ................ .

أ القُفّازات ب الأسلاك الكهربائية ج الأنابيب الساخنة د الخوذات

٥- قد يتعرَّض السبّاك لخطر الحرق بسبب ................ .

أ الأنابيب الساخنة ب السقّالات ج نظّارات السلامة د القُفّازات

### ③ أكمل العبارات الآتية ممّا بين القوسين :

(خشبية – التنفس – البشرة – الحروق – معدنية – الكيميائية)

١- تصيب الحروق من الدرجة الأولى ................ بالاحمرار والألم.

٢- الحروق هي إصابات تنتج عند التعرُّض للمواد ................ .

٣- نستخدم شاشًا خاصًا بالحروق عند الإصابة بـ ................ .

٤- يجب إبعاد المُصاب بالصدمة الكهربائية عن مصدر الكهرباء باستخدام عصا ................ .

٥- يجب عمل إنعاش قلبي رئوي إذا وجد المُصاب صعوبة في ................ .

### ④ صوّب ما تحته خط:

١- لحماية عُمّال السِّباكة من الأبخرة السامَّة يجب ارتداء <u>الخوذات</u>. (................)

٢- الحروق التي تصيب البشرة والأدمة ويصاحبها تقرُّحات تكون من الدرجة <u>الأولى</u>. (................)

٣- عند الإصابة بحروق الدرجة الثالثة يجب الاتصال برقم <u>١٩٥</u>. (................)



# اختبر نفسك على الموضوع الثالث

## ١ ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- تُطهى الفاكهة وتُحلَّى لصُنع المُربَّى. ( )

٢- يجب إضافة مقدار متساوٍ من السُّكَّر والفاكهة لصناعة المُربَّى. ( )

٣- تحتوي المُربَّى على كمِّيَّة كبيرة من البروتين. ( )

٤- يحتوي التفاح على نسبة بكتين أعلى من غيره. ( )

٥- يجب التخلُّص من الأجزاء المُتعفِّنة من الفاكهة قبل صناعة المُربَّى. ( )

## ٢ اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- تُعدُّ المُربَّى مصدرًا جيدًا ........................ .

أ للنشويات ب للفيتامينات ج للدهون د للبروتين

٢- بعض الفاكهة قد لا تحتاج لإضافة البكتين لاحتوائها على نسبة عالية منه ومنها ........................ .

أ الفراولة ب البطيخ ج التفاح د التين

٣- أثناء صناعة المُربَّى تكون درجة الحرارة المستخدمة ........................ .

أ عالية ب هادئة ج مرتفعة د كبيرة

٤- يُستخدم حمض ........................ في صناعة المُربَّى.

أ الستريك ب الهيدروليك ج الخلّيك د الكبريتيك

٥- يوضع مقدار ٥ جرامات من حمض الستريك لكلِّ كيلوجرام من ........................ .

أ الدقيق ب السُّكَّر ج الماء د الملح

٦- إذا لم تبدو المُربَّى متماسكة بعد الطهو يضاف لها ........................ .

أ حمض الستريك ب البكتين ج السُّكَّر د الملح

## ٣ أكمل الجُمل الآتية ممَّا بين القوسين:

(المتعفِّنة – ساعة – الأملاح المعدنية – دقيقة – السُّكَّر - برطمانات)

١- تحتوي المُربَّى على عناصر غذائية منها ........................ .

٢- تحديد الكمِّيَّة المناسبة من ........................ مهم جدًّا لصُنع المُربَّى.

٣- يلزم إزالة الأجزاء ........................ من الفاكهة عند صناعة المُربَّى.

٤- بعد طهو المُربَّى نفرغها في ........................ معقمة.

## ٤ رتِّب الخطوات الآتية لصُنع المربَّى:

١- تحضير الأدوات. ( )

٢- تعقيم البرطمنات وتعبئة المُربَّى بها. ( )

٣- خلط المكوِّنات وطهيها. ( )

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

# اختبر نفسك على الموضوع الرابع

## ① ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- يمكن تناول اللبن الزبادي كوجبة خفيفة. ( )

٢- نستخدم البكتيريا الضارَّة لصناعة الزبادي. ( )

٣- يُعدُّ الزبادي مصدرًا جيدًا للبروتين. ( )

٤- يمكن استخدام الزبادي من يوم سابق كبادئات تخمير. ( )

٥- تستمر فترة التحضين من ٤ – ٨ أيام. ( )

## ② اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- يُعدُّ اللبن الزبادي لبنًا مُتخمِّرًا بأنواع من ............... .

أ الجراثيم　ب البكتيريا　ج الفطريات　د الطحالب

٢- تعمل عملية ............... على تحسين القوام النهائي للبن.

أ التبريد　ب التحضين　ج التسخين　د التعليب

٣- البكتيريا المستخدمة في صناعة الزبادي تفيد الجهاز ............... .

أ العصبي　ب الدوري　ج التنفسي　د الهضمي

٤- أفضل درجة حرارة لنموِّ البكتيريا المفيدة هي ............... .

أ ٤٠°　ب ٦٠°　ج ٨٠°　د ٩٠°

٥- يصبح طعم الزبادي حمضيًّا إذا زادت فترة ............... .

أ البسترة　ب التحضين　ج التسخين　د التبريد

٦- يُسخَّن اللبن في الخطوة الأولى لصناعة الزبادي لدرجة ............... درجة مئوية.

أ ٤٠　ب ٦٠　ج ٩٠　د ١٥٠

٧- أثناء صناعة الزبادي تتكاثر البكتيريا النافعة وتحوِّل سُكَّر ............... إلى حمض الاكتيك.

أ الفركتوز　ب اللاكتوز　ج الجلوكوز　د السكروز

٨- يؤدي ارتفاع درجة حرارة التحضين إلى ظهور ............... على سطح الزبادي.

أ البقع　ب العفن　ج الشرش　د الجراثيم

## ③ اذكر سبب كلٍّ من المشكلات الآتية:

١- الزبادي قوامه غير متماسك. ...............

٢- طعم الزبادي لاذع جدًّا أو حمضي. ...............

٣- ظهور الشرش على السطح. ...............

## تدريبات سلاح التلميذ

على الموضوعين الثالث والرابع

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

### ١ ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- عند صناعة المُربَّى يجب الاستمرار في التقليب لإذابة السُّكَّر. ( )
٢- يجب تعبئة المُربَّى وهي باردة. ( )
٣- تحتوي المُربَّى على نفس العناصر الغذائية الموجودة بالفاكهة المصنوعة منها. ( )
٤- تشريش اللبن الزبادي يدل على أخطاء في الصناعة. ( )
٥- اللبن الزبادي مفيد للجهاز التنفسي. ( )

### ٢ اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- يُعدُّ الزبادي مصدرًا جيدًا .................... .

أ للحديد ب للنحاس ج للبروتين د للأملاح

٢- عملية التحضين تساعد على إعطاء الزبادي قوامًا .................... .

أ رقيقًا ب سميكًا ج شفافًا د ملوَّنًا

٣- أول خطوات صناعة الزبادي هي .................... .

أ التحضين ب التبريد ج التسخين د التخزين

٤- قبل صناعة المُربَّى يجب التخلُّص من أجزاء الفاكهة .................... .

أ الطازجة ب المتعفِّنة ج الصالحة د الجيدة

٥- لضمان عدم فساد المُربَّى نقوم بـ .................... البرطمانات.

أ كسر ب رمي ج تعقيم د تبريد

### ٣ أكمل العبارات الآتية ممَّا بين القوسين:

(بارد - السُّكَّر - التحضين - البكتين - الستريك - ساخن)

١- يضاف للمُربَّى كمِّية من .................... مساوية لكمية الفاكهة.
٢- نستخدم حمض .................... كمادة حافظة لصناعة المُربَّى.
٣- للحصول على قوام مُربَّى متماسك نضيف لها مادة .................... .
٤- تذاب بادئات التخمُّر عند صُنع الزبادي في لبن .................... .
٥- حفظ الزبادي في درجة حرارة ٤٠ لمدة من ٤:٨ ساعات يُسمَّى .................... .

### ٤ رتِّب خطوات صناعة اللبن الزبادي:

١- التبريد. ( ) ٢- التحضين. ( )
٣- التسخين. ( ) ٤- الحفظ والتخزين. ( )
٥- إضافة بادئات التخمُّر. ( )




**السؤال الأول** ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✘) أمام العبارة غير الصحيحة:

١) الحروق هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرُّض للحرارة فقط. (    )
٢) عند صناعة المُربَّى من التفاح نحتاج لإضافة كمية كبيرة من البكتين. (    )
٣) الغبار الناتج عن الحفر يُشكِّل خطرًا على عُمَّال السباكة. (    )
٤) يتم تسخين اللبن إلى ١٠ درجات مئوية لمُدَّة عشر دقائق. (    )
٥) يجب استخدام العلاجات المنزلية، مثل: معجون الأسنان، لعلاج الحروق. (    )

**السؤال الثاني** اختر الإجابة الصحيحة مِمَّا يلي:

١) يتعرَّض العاملون بمجال ................ لخطر استنشاق الأبخرة السامة.
أ التعليم ب المحاسبة ج الإعلام د السباكة

٢) احتياطات السلامة التي يجب اتِّباعها للوقاية من مخاطر الانزلاق والتعثُّر ارتداء ................ .
أ نظَّارات السلامة ب أحذية السلامة ج الأقنعة د القُفَّازات

٣) قد يتعرَّض السبّاك لخطر الحرق عند استخدام ................ للحام الأنابيب.
أ مشعل البروبان ب السقَّالات ج نظَّارات السلامة د القُفَّازات

٤) أفضل درجة حرارة لقتل الميكروبات الضارَّة في اللبن هي ................ درجة مئوية.
أ ٤٠ ب ٩٠ ج ٦٠ د ٨٠

٥) تعود بدايات صناعة المُربَّى للوقت ................ .
أ الماضي ب الحاضر ج المستقبل د المعاصر

٦) النوع الأشد خطورة من الحروق هي حروق الدرجة ................ .
أ الأولى ب الثانية ج الثالثة د البسيطة

٧) البكتيريا المستخدمة في تخمير اللبن لصنع الزبادي هي بكتيريا ................ .
أ حمض اللاكتيك ب السالمونيلا ج حمض الستريك د السكَّروز

٨) المُربَّى عبارة عن خليط من ثمار الفاكهة مضافًا إليها ................ .
أ السكَّر ب الماء ج الملح د الزيت

٩) تصيب الحروق من الدرجة الأولى ................ بالاحمرار والألم.
أ الأدمة ب البشرة ج الطبقة الثالثة د الطبقة العميقة

١٠) عند الإصابة بحروق من الدرجة الثالثة يجب ................ .
أ وضع كريم للحروق ب استخدام علاجات منزلية ج طلب سيارة الإسعاف د عمل إنعاش قلبي








**السؤال الأول** ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١ حروق الدرجة الثالثة هي أبسط أنواع الحروق. (    )

٢ يتم تبريد اللبن بسرعة لتصل درجة حرارته إلى ٤٠ درجة مئوية. (    )

٣ إصابة العينين بالسوائل المتناثرة تُشكِّل أحد أخطار أعمال السباكة. (    )

٤ نستخدم البكتين لحفظ المُربَّى. (    )

٥ التعرُّض للأنابيب الساخنة يمثِّل خطرًا في أعمال السباكة. (    )

**السؤال الثاني** اختر الإجابة الصحيحة مِمَّا يلي:

١ للوقاية من مخاطر استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية والرصاص يجب ارتداء ............................ .

أ الأقنعة  ب النظَّارات الطبية  ج أحذية السلامة  د القُفَّازات

٢ أول خطوات صناعة المُربَّى هي ............................ .

أ تعقيم البرطمانات  ب تحضير الأدوات  ج التعليب  ج التقليب

٣ ارتفاع حرارة التحضين يسبِّب ظهور ............................ على سطح اللبن الزبادي.

أ العفن  ب البكتيريا  ج الشرش  د الجراثيم

٤ الإجراء الأول عند تعرُّض شخص لصدمة كهربائية ............................ .

أ إيقاف التيار الكهربائي  ب لمس التيار الكهربائي  ج تحريك المصاب  د وضع كريم حروق

٥ نضيف ٥ جرامات من حمض الستريك إلى كل كيلو ............................ عند صنع المُربَّى.

أ فاكهة  ب بكتين  ج سكَّر  ج ماء

٦ مكونات المُربَّى الأساسية هي ............................ .

أ الفاكهة، السكَّر، حمض الستريك  ب الفاكهة، السكَّر، الماء

ج الفاكهة، السكَّر، الملح  د الفاكهة، الماء، الملح

٧ سبب طعم اللبن الزبادي اللَّاذع أو الحمضي هو ............................ التحضين.

أ ارتفاع حرارة  ب انخفاض حرارة  ج طول مُدَّة  د قِصَر مُدَّة

٨ يتحول سكَّر ............................ إلى حمض اللاكتيك أثناء صناعة اللبن الزبادي.

أ البكتين  ب السكَّروز  ج اللاكتوز  د الفركتوز

٩ عند تعرُّض شخص لحروق من الدرجة الثانية الكبيرة والدرجة الثالثة نقوم بـ ............................ .

أ وضع كريم للحروق  ب استخدام معجون الأسنان  ج تغطية المنطقة المصابة  د الاتصال بالإسعاف

١٠ يجب الحرص على ارتداء نظَّارات السلامة للوقاية من مخاطر إصابة ............................ .

أ العينين  ب الرئتين  ج القدمين  د اليدين








**السؤال الأول** ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١) يجب الحرص على ارتداء الكمامة أثناء أعمال السباكة للحماية من الغبار. (   )
٢) لا تحتوي المُربَّى على أي عناصر غذائية. (   )
٣) يمكن استخدام زبادي من يوم سابق كبادئات تخمير. (   )
٤) يتم حفظ المُربَّى باستخدام البكتين. (   )
٥) يجب وضع كريم أو مرهم للحروق على جميع أنواع الحروق. (   )

**السؤال الثاني** اختر الإجابة الصحيحة مِمَّا يلي:

١) تتطلَّب حروق الدرجة الثالثة العلاج في .................................. .
أ المنزل  ب المستشفى  ج المدرسة  د الشارع

٢) للوقاية من مخاطر التعرُّض للسقوط من الأماكن المرتفعة يجب استخدام .................................. .
أ سلالم مناسبة  ب أحزمة الأمان  ج الأقنعة  د القُفَّازات

٣) يُذاب البادئ في قليل من اللبن .................................. .
أ البارد  ب الساخن  ج الدافئ  د المثلج

٤) إبقاء لهب مشعل البروبان على مسافة بعيدة عن عُمَّال السباكة للوقاية من .................................. .
أ الكسور  ب التعثُّر  ج الحروق  د الاختناق

٥) يتم تحويل سكَّر اللاكتوز إلى حمض اللاكتيك خلال عملية .................................. .
أ التسخين  ب التبريد  ج الحفظ  د التحضين

٦) قد تسبِّب الحروق من .................................. أضرارًا داخلية حتى البسيطة منها.
أ الشمس  ب الكهرباء  ج الدرجة الثانية  د الدرجة الثالثة

٧) تظهر التقرحات وخطر الإصابة بالعدوى مع حروق .................................. .
أ الدرجة الأولى  ب الدرجة الثانية  ج الشمس  د البسيطة

٨) طريقة تعقيم البرطمانات والأغطية هي .................................. .
أ غسلها بالماء  ب غمرها بالماء المغلي  ج تعريضها لأشعة الشمس  د غسلها بالصابون

٩) للحماية من الحطام المتساقط يجب ارتداء .................................. .
أ نظَّارات السلامة  ب الأحذية المناسبة  ج الأقنعة  د القُفَّازات

١٠) نستخدم حمض الستريك .................................. المُربَّى.
أ لحفظ  ب لتلوين  ج لتحلية  د لتعليب








## السؤال الأول ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١) تُطهى المُربَّى على درجة حرارة عالية. ( )

٢) استخدام مشعل البروبان يُعرِّض عُمَّال السباكة للحروق. ( )

٣) يجب تغطية منطقة الحرق برفق ولفها بشاش مُخصَّص للحروق. ( )

٤) يُحفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في حاويات معقَّمة ومفتوحة. ( )

٥) إذا طالت فترة التحضين يصبح طعم اللبن الزبادي لاذعًا. ( )

## السؤال الثاني اختر الإجابة الصحيحة مِمَّا يلي:

١) أهمية اتِّباع احتياطات السلامة في العمل ............................ .

أ حماية العُمَّال   ب زيادة الإنتاجية   ج تحسين البيئة   د حماية التلاميذ

٢) نستخدم كمِّية سكَّر مساوية لكمِّية ............................ .

أ البكتين   ب حمض الستريك   ج حمض اللاكتيك   د الفاكهة

٣) إذا فقد مصاب بحروق كهربائية وعيه يجب ............................ .

أ تركه دون مساعدة   ب إعطائه الماء للشرب   ج الاتصال بـ ١٢٣   د طلب المطافئ

٤) لتجنُّب نموِّ البكتيريا الضارَّة نقوم بعملية ............................ .

أ التسخين   ب التبريد   ج الحفظ   د التحضين

٥) درجة الحرارة ٤٠ مئوية مناسبة لنموِّ ............................ .

أ البكتيريا الضارَّة   ب البكتيريا النافعة   ج الجراثيم   د الفطريات

٦) النوع الأكثر خطورة من أنواع الحروق هو ............................ .

أ الدرجة الأولى   ب الدرجة الثانية   ج الدرجة الثالثة   د حروق الشمس

٧) يؤدي ارتفاع درجة حرارة التحضين إلى ظهور ............................ على سطح الزبادي.

أ البقع   ب العفن   ج الشرش   د الجراثيم

٨) عند صناعة المُربَّى نستخدم حمض ............................ لحفظها.

أ اللاكتيك   ب الستريك   ج الكبريتيك   د الهيدروكلوريك

٩) قد يتعرَّض السبَّاك لخطر الحرق عند استخدام ............................ للحام الأنابيب.

أ مشعل البروبان   ب السقّالات   ج نظّارات السلامة   د القُفَّازات

١٠) يجب تعبئة المُربَّى وهي ............................ في البرطمانات.

أ باردة   ب ساخنة   ج في أيِّ وقت   د دافئة








## السؤال الأول ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة، وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١) درجة الحرارة المناسبة لنمو البكتيريا المفيدة عند صناعة الزبادي هي ٢٠ درجة مئوية. ( )
٢) يجب لمس منطقة الحرق للتأكُّد من شدَّة الحرق. ( )
٣) عند صناعة المُربَّى تُضاف كمِّية بكتين مساوية للسكَّر. ( )
٤) يجب استخدام السقَّالات المناسبة للحماية من السقوط. ( )
٥) يُعدُّ اللبن الزبادي مصدرًا جيدًا للبروتين والكالسيوم. ( )

## السؤال الثاني اختر الإجابة الصحيحة مِمَّا يلي:

١) يتعرَّض عُمَّال .................. لخطر استنشاق أبخرة الصرف الصحِّي.
أ النجارة ب الحدادة ج الكهرباء د السباكة

٢) للحفاظ على تماسُك المُربَّى نستخدم .................. .
أ حمض الستريك ب البكتين ج السكَّر د الملح

٣) إحدى خطوات السلامة عند التعامل مع مصابي الحروق .................. .
أ لمس منطقة الحرق ب استخدام العلاجات المنزلية
ج إزالة الإكسسوارات د طلب المطافي

٤) انخفاض درجة حرارة تحضين اللبن الزبادي تسبِّب .................. .
أ ظهور الشرش ب قوامًا غير متماسك ج طعمًا لاذعًا د ظهور البكتيريا

٥) يجب أن تكون كمِّية .................. مساوية لكمِّية الفاكهة عند صُنع المُربَّى.
أ السكَّر ب حمض الستريك ج البكتين د الملح

٦) إذا أهملنا تعقيم البرطمانات تصبح المُربَّى .................. .
أ سائلة ب متماسكة ج فاسدة د رائعة

٧) نقتل البكتيريا الضارَّة في مرحلة .................. من صناعة اللبن الزبادي.
أ التبريد ب التسخين ج التحضين د الحفظ

٨) تكون المُربَّى غير حلوة كفاية بسبب نقص .................. .
أ البكتين ب السكَّر ج حمض الستريك د أجزاء الفاكهة

٩) يجب توفير التهوية المناسبة في أماكن العمل للحماية من .................. .
أ السقوط ب الأبخرة السامة ج الإصابة بالحروق د التعثُّر

١٠) إذا أُصيب شخصٌ بحروق كهربائية وصعوبة في التنفس يجب .................. .
أ تركه دون مساعدة ب إعطائه الماء ليشرب ج إجراء إنعاش قلبي رئوي د مساعدته على الحركة



## إجابة الاختبار ١

### السؤال الأول:

١ ✗ ٢ ✗ ٣ ✔ ٤ ✗ ٥ ✗

### السؤال الثاني:

١ السباكة ٢ أحذية السلامة ٣ مشعل البروبان ٤ ٩٠
٥ الماضي ٦ الثالثة ٧ حمض اللاكتيك ٨ السكَّر
٩ البشرة ١٠ طلب سيارة الإسعاف

## إجابة الاختبار ٢

### السؤال الأول:

١ ✗ ٢ ✔ ٣ ✔ ٤ ✗ ٥ ✔

### السؤال الثاني:

١ الأقنعة ٢ تحضير الأدوات ٣ الشرش ٤ إيقاف التيار الكهربائي
٥ سكَّر ٦ الفاكهة والسكَّر وحمض الستريك ٧ طول مُدَّة
٨ اللاكتوز ٩ الاتصال بالإسعاف ١٠ العينين

## إجابة الاختبار ٣

### السؤال الأول:

١ ✔ ٢ ✗ ٣ ✔ ٤ ✗ ٥ ✗

### السؤال الثاني:

١ المستشفى ٢ سلالم مناسبة ٣ البارد ٤ الحروق
٥ التحضين ٦ الكهرباء ٧ الدرجة الثانية ٨ غمرها بالماء المغلي
٩ نظَّارات السلامة ١٠ لحفظ





## إجابة الاختبار ٤

**السؤال الأول:**

١) ✗ ٢) ✓ ٣) ✓ ٤) ✗ ٥) ✓

**السؤال الثاني:**

١) حماية العُمَّال ٢) الفاكهة ٣) الاتصال بـ ١٢٣ ٤) التبريد

٥) البكتيريا النافعة ٦) الدرجة الثالثة ٧) الشرش ٨) الستريك

٩) مشعل البروبان ١٠) ساخنة

## إجابة الاختبار ٥

**السؤال الأول:**

١) ✗ ٢) ✗ ٣) ✗ ٤) ✓ ٥) ✓

**السؤال الثاني:**

١) السباكة ٢) البكتين ٣) إزالة الإكسسوارات ٤) قوام غير متماسك

٥) السكَّر ٦) فاسدة ٧) التسخين ٨) السكَّر

٩) الأبخرة السامة ١٠) إجراء إنعاش قلبي رئوي



## الموضوع الأول: السلامة والاسعافات الاولية للحروق والصدمات الكهربية

**الحروق :** هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيّار الكهربائي.

### أنواع الحروق

**حروق الدرجة الأولي :**

- ✓ تعتبر الأبسط، حيث تتأثّر الطبقة الخارجية من الجلد، أي طبقة البشرة.
- ✓ قد يسبّب الحرق احمرارًا وألمًا للمصاب .

**حروق الدرجة الثانية :**

- ✓ تؤثّر على الطبقة الخارجية من الجلد (البشرة) والطبقة الثانية من الجلد (الأدمة) .
- ✓ تكون هذه الحروق أكثر إيلاما، وغالبًا ما يصحبها ظهور التقرحات وخطر الإصابة بالعدوى.

**حروق الدرجة الثالثة :**

الأشد خطورة حيث إنها تدمر جميع طبقات الجلد، تتطلب العلاج في المستشفى.

لتجنب الإصابة بالحروق، يجب توخي الحذر من المخاطر المحيطة، وتوعية الآخرين بها بما تتطبه من إسعافات أولية مناسبة .

### الإسعافات الأولية في حالات الحروق

**لعلاج الحروق البسيطة :** يمكننا وضع كريم أو مرهم للحروق علي الجزء المصاب ، ولف شاش علي الجزء المصاب ، واستشارة الطبيب اذا لزم الامر .

**التعرض لحروق في المدرسة :**

علينا الاستعانة بالزائرة الصحية التي يمكنها استخدام حقيبة الإسعافات الأولية ، و وضع مرهم الحروق علي مكان الحرق ، وفي حالة وجود حروق شديدة الاحمرار نقوم بلف الجزء المصاب بشاش خاص بالحروق .



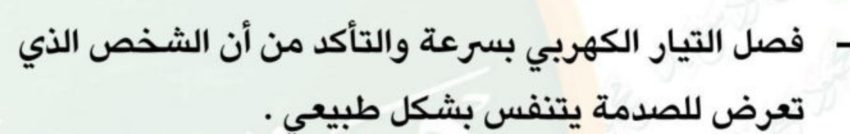


## نصائح في حالات الحروق البسيطة

- عند حدوث حروق بسبب أشعة الشمس، من الضروري أخذ حمام بارد .
- ازالة أي إكسسوارات في محيط منطقة الحرق مثل: خواتم، أو ساعة، وغيرها .
- تغطية منطقة الحرق برفق ولطف بشاش .
- عدم لمس منطقة الحرق.
- عدم استخدام العلاجات المنزلية مثل معجون الاسنان والليمون .

**لاحظ** : في حالات الحروق من الدرجة الثانية الكبيرة او من الدرجة الثالثة علينا الاتصال بالاسعاف .

## الإسعافات الأولية في حالات الصدمات الكهربائية



- فصل التيار الكهربي بسرعة والتأكد من أن الشخص الذي تعرض للصدمة يتنفس بشكل طبيعي .
- وضع مرهم الحروق علي الجزء المصاب .
- اصطحاب المصاب الي المستشفى " علل " ؟ لأن الحروق الكهربائية قد تتسبب بأضرار داخلية .

## نصائح في حالات الصدمات الكهربائية والحروق

- استخدام مادة غير موصلة للكهرباء، مثل عصا خشبية لإيقاف التيّار الكهربائي .
- اِتصل بـ 123 إذا فقد المصاب وعيه أو مصاب بدوار أو تشوش أو حروق شديدة أو صعوبة في التنفس .
- قم بإجراء إنعاش قلبي رئوي للمصاب، وذلك بوضع يدك على منتصف صدر المصاب والضغط عليها بقوة متوسطة لمساعدته على التنفس إلى حين وصول سيّارة الإسعاف .
- لا تلمس مصدر التيّار مباشرة .
- لا تلمس شخصا ما زال على اتّصال مباشر بتيّار كهربائي .
- لا تحرك شخصا مصابًا بإصابة ناجمة عن الكهرباء .











# الموضوع الثاني
# إجراءات واحتياطات السلامة في أعمال السباكة

## مخاطر اعمال السباكة واحتياطات السلامة



تتعدد احتياطات السلامة المهنية التي يتّبعها السبّاكون أثناء العمل ومنها :

### 1 - استنشاق الابخرة والمواد الكيميائية :

- ✓ غالبا ما يتعرض السباكون للأبخرة والمواد الخطرة بمياه الصرف الصحي والرصاص والمواد الكيميائية
- ✓ يمكن أن تكون المياه الساخنة والأنابيب الساخنة خطرة أيضا.



**احتياطات السلامة :** ارتداء الأقنعة ( لحمايتهم من استنشاق الغبار والابخرة ) و القفازات والنظارات الواقية، والعمل علي توفير التهوية المناسبة لحمايتهم من الامراض .

### 2 – الانزلاق والتعثر والاصابة من الأدوات او القطع المتناثرة :



**احتياطات السلامة :**

- ✓ ارتداء احذية السلامة لحمايتهم من الانزلاق ، وارتداء النظارات الواقية ( لحماية العينين من تناثر السوائل وتساقط الحطام ) .
- ✓ ترتيب أماكن العمل للتقليل من مخاطر التعثر .

## احتياطات السلامة عند استخدام الادوات



- ✓ **اثناء اعمال القطع والحفر أو أي أنشطة تبعث الغبار :** يجب علي السباكين استخدام أدواتهم بعناية وارتداء قفازات ونظارات واقية وقناع .
- ✓ **لتجنب السقوط :** يجب استخدام سلالم أو سقالات مناسبة لتجنب السقوط .
- ✓ **عند استخدام الأدوات الكهربائية :** يجب الحرص علي عدم تبلل الأسلاك والشرائط الكهربائية .
- ✓ **اثناء استخدام مشعل البروبان للحام الانابيب :** يجب علي السباكين إبقاء اللهب علي مسافة بعيدة من المواد القابلة للاشتعال وتجنب إحراق أنفسهم .
- ✓ **لتجنب الحروق من المواد الكيميائية :** يجب ارتداء قفازات السباكة لحماية اليدين من الحروق المرتبطة بالأدوات .
- ✓ **ارتداء الخوذات الواقية الصلبة :** لحماية السباكين في المواقع الصناعية .

## مصيـــدة الميـــاه

- ✓ احدي الأجزاء المستخدمة في صرف الاحواض .
- ✓ تهدف مصيدة المياه الي جمع المياه في مكانها، مما يمنع انتشار الغازات الكريهة الناجمة عن نظام الصرف الصحي في انحاء المنزل ، وعند تصريف المياه تصرف الروائح الكريهة معه عبر الانبوب .



## الموضوع الثالث　المربي

### المربـــي




**المربى** هي خليط مكوّن من : ( ثمار الفاكهة أو بعض الخضروات ومضاف إليه السكّر، وحامض الستريك "ملح الليمون" )
تطهي على درجة حرارة 105 درجة مئوية، حتى يتماسك قوامها .

**فوائد المربي :** تحتوي المربى على نفس العناصر الغذائية الموجودة في الفاكهة المصنوعة منها وتعتبر مصدرًا جيدًا للفيتامينات والأملاح المعدنية.

### الخطوات الاساسية لصنع المربي

**الأدوات اللازمة** (سكين ولوح تقطيع - إناء كبير لطهي المربى - ميزان رقمي - برطمانات زجاجية للتعليب بأغطية - ملعقة تقليب - أداة لرفع البرطمان ) .

**المكونات :** ( فاكهة طازجة – سكر – البكتين لتماسك قوام المربى (اختياري) – حامض الستريك لحفظ المربى (٥) جم لكل كجم من السكر المضاف إلى المربي ) .

### أولًا: تحضير المكونات

- ✓ يجب غسل الفاكهة جيّدًا وتقطيعها، وإزالة الأجزاء غير الصالحة للأكل أو المتعفنة،
- ✓ تحديد كمية السكر التي تحتاجها بمقدار كجم سكّر لكل كجم من ثمار الفاكهة.
- ✓ يمكنك إضافة البكتين، وهي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد على تماسك المربى.

لاحظ : تحتوي بعض الفاكهة، مثل التفاح على نسبة بكتين أعلى من غيرها.

### ثانيًا: خلط المكونات وطهيها



- ✓ ضَع الفاكهة والسكّر في إناء. يُقلب الخليط على نار هادئة للطهي وإذابة السكر،
- ✓ وأضف حامض الستريك إلى القليل من الماء الدافئ،
- ✓ قلب الخليط مرة أخرى حتّى يصبح المربى جاهزًا.

### ثالثًا: تحضير البرطمانات والاغطية

- ✓ عقم البرطمانات جيّدًا في إناء وغمرها بالماء. ووضعها تغلي لمدة عشر دقائق .
- ✓ استخدم أداة رفع البرطمانات لإخراجها من الإناء ثم قم بتعقيم الأغطية

### رابعًا : التعليب

- ✓ تعبأ المربي وهي ساخنة في البرطمانات وتترك حتي تبرد ثم تغلق بإحكام .





# الموضوع الرابع اللبن الزبــادي

## فوائد اللبن الزبادي



- اللبن الزبادي : لبن متخمّر بأنواع من بكتيريا حامض اللاكتيك؛ وهي بكتيريا مفيدة للجهاز الهضمي.
- يُعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيّدًا للبروتين والكالسيوم .
- من الوجبات الخفيفة التي يمكن تناولها على الفطور أو العشاء .

## خطوات صناعة اللبن الزبادي

### 1 – التسخين :

- يسخن اللبن الي 90 درجة مئوية لمدة عشر دقائق **لقتل الميكروبات الضارة .**
- يعمل علي تحسين القوام النهائي .

### 2 – التبريد :

- يبرد اللبن بسرعـــة لتصل حرارته الي 40 درجة مئوية، وهي **أفضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة** ( الصحية )
- يعمل التبريد علي تجنب نمو الميكروبات والبكتيريا الضارة .

### 3 – إضافة بادئات التخمر :

- بادئات التخمّر هي زبادي من يوم سابق، وتتم إضافته بمقدار (٢) ملعقة صغيرة / كجم لبن ويُذاب البادئ في قليل من اللبن المبرد عند 40 درجة مئوية، ثمّ يُعبَّأ في عبوات **بلاستيكية نظيفة وجافة.**

### 4 – التحضين :

- يُحفظ الخليط في درجة حرارة تتراوح ما بين ٤٠ و ٤٥ درجة مئوية لمدة ٤ – ٨ ساعات . خلال هذا الوقت، يتحوّل سكّر اللاكتوز (سكّر )اللبن إلى حامض اللاكتيك بفعل البكتيريا **مما يعطي الزبادي قوامه السميك.**

### 5 – حفظ اللبن الزبادي في الثلاجة :

- يحفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في حاويات معقمة ومغلقة .

**لاحظ** : يجب تعقيم جميع الأدوات المستخدمة لضمان عدم فساد الزبادي .

## بعض العيوب التي تظهر عند صناعة الزبادي واسبابها

| العيب | | الأسباب |
|---|---|---|
| 1 – طعم الزبادي لاذع أو حمضي | ← | استغرقت فترة التحضين **وقتًا طويلًا** |
| 2 – الزبادي قوامه غير متماسك | ← | **انخفاض** درجة حرارة **التحضين** عن أقل من 40 – 45 درجة مئوية . |
| 3 – تشريش الزيادي ( ظهور الشرش علي السطح ) | ← | **ارتفاع** درجة حرارة **التحضين** ، وطول مدة التحضين . |

# بنك أسئلة المتميز علي مقررات فبراير

## السؤال الأول أختر الاجابة الصحيحة

١ ............ نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربي.

أ) الكسور ب) الحروق جـ) الشروخ

٢ تُحول البكتيريا سكر ........... باللبن الي حمض اللاكتيك .

أ) اللاكتوز ب) السكروز جـ) الفركتوز

٣ تعتبر حروق ......... الأشد خطورة حيث تدمر جميع طبقات الجلد .

أ) الدرجة الاولي ب) الدرجة الثانية جـ) الدرجة الثالثة

٤ تعد خطوة ...........هي أولي خطوات صناعة اللبن الزبادي .

أ) التبريد ب) التحضين جـ) التسخين

٥ تصاحب حروق الدرجة ......... ظهور تقرحات وخطر الإصابة بالعدوي .

أ) الاولي ب) الثانية جـ) الثالثة

٦ بكتيريا ............. مفيدة للجهاز الهضمي .

أ) حمض اللاكتيك ب) حمض الستريك جـ) حمض الفركتوز

٧ في حالة الصدمات الكهربائية يجب علينا ..........

أ) عدم لمس المصاب ب) إيقاف التيار الكهربي جـ) أ ، ب معًا

٨ عند صناعة المربي يُفضل تقليب الخليط علي نار ...............

أ) عالية ب) هائلة جـ) هادئة

٩ عند الإصابة بالحروق نضع .......... علي مكان الحرق .

أ) معجون الاسنان ب) الليمون جـ) كريم الحروق

١٠ عند صناعة المربي نضيف ....... سكر لكل كجم من ثمار الفاكهة .

أ) كيلو ب) 2 كيلو جـ) نصف كيلو

١١ استخدام مشعل البروبان قد يعرض السباكون لخطر ............

أ) التعرض للحرق ب) السقوط والتعثر جـ) استنشاق الابخرة

١٢ تصيب الحروق من الدرجة الاولي ............ بالاحمرار والالم .

أ) العينين ب) البشرة جـ) الأدمة

١٣ يجب علي السباكون استخدام السقالات والسلالم المناسبة للوقاية من ............

أ الامراض ب السقوط من أعلي جـ الحروق

١٤ احذية السلامة تحمي السباكون من التعرض لـ ............

أ تناثر الحطام ب الابخرة جـ الانزلاق

١٥ تهدف .......... الي منع انتشار الغازات الكريهة الناجمة عن الصرف الصحي .

أ مصيدة المياه ب مواسير المياه جـ أنابيب البولي فينيل

١٦ يجب اصطحاب مصاب ............ للمستشفى لأنها قد تسبب أضرارًا داخلية

أ الحروق الكهربية ب حروق الدرجة الاولي جـ الحروق البسيطة

١٧ ............خليط مكون من ثمار الفاكهة او بعض الخضروات والسكر وحمض الستريك.

أ العسل ب المفتقة جـ المربي

١٨ في حالة التعرض لحروق من الدرجة الثانية الكبيرة او الثالثة علينا الاتصال برقم .........

أ 901 ب 123 جـ 195

١٩ تطهي المربي علي درجة حرارة .......... حتي يتماسك قوامها .

أ 10 مئوية ب 15 مئوية جـ 105 مئوية

٢٠ الأدمة هو مصطلح يعبر عن الطبقة .......... من الجلد .

أ الاولي ب الثانية جـ الثالثة

٢١ يضاف مقدار 5 جرامات من .......... لكل كيلو جرام سكر لحفظ المربي .

أ البكتين ب حمض الستريك جـ الملح

٢٢ حروق ............ تؤثر علي الطبقة الخارجية للبشرة والطبقة الثانية من الجلد .

أ الدرجة الاولي ب الدرجة الثانية جـ الدرجة الثالثة

٢٣ ................. هي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد علي تماسك المربي.

أ السكر ب حمض الستريك جـ البكتين

٢٤ يظهر الشرش علي اللبن الزبادي بسبب طول مدة ..............

أ التسخين ب التبريد جـ التحضين

٢٥ لتعقيم برطمانات حفظ المربي يجب وضعها تغلي لمدة .............

أ 3 ساعات ب 40 دقيقة جـ 10 دقائق

٢٦ لقتل الميكروبات الضارة في اللبن يتم تسخيه علي درجة حرارة ..........مئوية .

أ 40 ب 60 جـ 90

٢٧ اثناء تصنيع المربي يجب تعقيم ............

أ البكتين ب حمض الستريك جـ البرطمانات

٢٨ تحتوي فاكهة ......... علي نسبة عالية من البكتين .

أ البرتقال ب الموز ج التفاح

٢٩ يعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيدًا لـ ..............

أ البروتين ب الكالسيوم ج أ ، ب معًا

٣٠ يستخدم حمض ........... لحفظ المربي .

أ البكتين ب الستريك ج الكبريتيك

٣١ افضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة .......... مئوية .

أ 40 ب 60 ج 90

٣٢ تعتبر المربي مصدرًا لـ..............

أ الفيتامينات ب الاملاح المعدنية ج أ ، ب معًا

٣٣ ...............يعطي الزبادي قوامه السميك.

أ التبريد ب التسخين ج التحضين

٣٤ تبلل الاسلاك يعرض السباك لمخاطر ..........

أ الحروق ب الكسور ج الصدمات الكهربية

٣٥ من الممكن ان يصبح طعم الزبادي لاذع اذا استغرقت وقتًا طويلًا في ..........

أ التحضين ب التسخين ج التبريد

٣٦ ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر .............

أ التعثر والسقوط ب استنشاق الابخرة ج الحريق

٣٧ توفير التهوية المناسبة للسباكين في أماكن العمل يحميهم من .............

أ الحروق ب التعثر ج الامراض

٣٨ حروق .......... تعتبر الابسط بين أنواع الحروق ، وتسبب احمرارًا خفيفًا .

أ الدرجة الاولي ب الدرجة الثانية ج الدرجة الثالثة

٣٩ في حالة فقد شخص وعيه نتيجة صدمه كهربية يمكن اسعافه عن طريق ..........

أ الإنعاش القلبي ب مرهم الحروق ج معجون الاسنان

٤٠ لحماية السباكون من الابخرة والمواد الكيميائية يجب ارتداء ...........

أ احذية السلامة ب الخوذات الواقية ج أقنعة الحماية

٤١ يمكن صناعة المربي من ............

أ ثمار الفاكهة ب بعض أنواع الخضروات ج أ ، ب معًا

٤٢ يمكننا وضع .......... لعلاج الحروق البسيطة .

أ مرهم للحروق ب مواد ملتهبة ج مزيل عرق

## السؤال الثاني ضع علامة صح أو علامة خطأ امام العبارات التالية

١) عند حدوث حروق بسبب أشعة الشمس لا يفضل أخذ حمام بارد . ( )
٢) ارتفاع درجة حرارة التحضين قد يسبب ان يكون قوام اللبن غير متماسك . ( )
٣) في حالة التعرض للحروق في المدرسة يفضل ابلاغ الزائرة الصحية . ( )
٤) تستمر فترة التحضين لمدة 18 ساعة . ( )
٥) تؤثر حروق الدرجة الثانية علي الطبقة الثانية من الجلد " الادمة " . ( )
٦) لا يمكن صناعة المربي من أي من أنواع الخضروات . ( )
٧) في حالة الصدمات الكهربائية يفضل عدم تحريك المصاب . ( )
٨) عند تصنيع المربي يجب إزالة الأجزاء غير الصالحة من الفاكهة . ( )
٩) تظهر تقرحات الجلد مع حروق الدرجة الاولي . ( )
١٠) تحتوي المربي علي نسبة عالية من الفيتامينات . ( )
١١) ارتداء الأقنعة يحمي السباكون من التعثر في أماكن العمل . ( )
١٢) قد يتعرض السباك للخطر نتيجة استنشاق الابخرة السامة . ( )
١٣) ليس من الضروري ترتيب مواقع العمل عند القيام بأعمال السباكة . ( )
١٤) لحماية العين من تناثر السوائل يجب علي السباكون ارتداء النظارات الواقية . ( )
١٥) مصيدة المياه تمنع انتشار الغازات الكريهة الناجمة من الصرف الصحي . ( )
١٦) يستخدم السباكون احذية السلامة لحمايتهم من التعثر والاصابة . ( )
١٧) ليس من الضروري ارتداء نظارات الحماية داخل مواقع العمل .خ ( )
١٨) حروق الدرجة الثانية تعتبر ابسط أنواع الحروق ، وتسبب احمرارًا بسيطًا . ( )
١٩) يجب توفير التهوية المناسبة في مواقع عمل السباكون . ( )
٢٠) اذا واجه مصاب الحروق صعوبة في التنفس او دوار علينا الاتصال بالاسعاف . ( )
٢١) يستخدم حمض الستريك لحفظ المربي . ( )
٢٢) في حالة الحروق من الدرجة الاولي يُفضل القيام بالانعاش الرئوي . ( )
٢٣) تعقيم برطمانات تعبئة المربي قبل تعبئتها أمر ضروري . ( )
٢٤) تدمر حروق الدرجة الثانية جميع طبقات الجلد . ( )
٢٥) يجب طهي المربي علي نار عالية . ( )
٢٦) افضل علاج للحروق البسيطة استخدام معجون الاسنان والليمون . ( )
٢٧) تعتبر المربي مصدرًا جيدًا للفيتامينات والأملاح المعدنية. ( )
٢٨) يرتدي السباك القناع الواقي لحماية يديه من المواد الكيميائية . ( )

٢٩ درجة حرارة 80 مئوية هي أفضل درجات نمو البكتيريا المفيدة . ( )
٣٠ ليس من الضروري غسل الفاكهة قبل تصنيع المربي . ( )
٣١ يُعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيّدًا للبروتين والكالسيوم. ( )
٣٢ إضافة البكتين للمربي يجعلها سائلة للغاية . ( )
٣٣ يعمل تبريد اللبن الزبادي علي تجنب نمو الميكروبات والبكتيريا الضارة ( )
٣٤ بادئات التخمّر عبارة عن زبادي من يوم سابق . ( )
٣٥ يجب حفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في حاويات معقمة . ( )
٣٦ درجة حرارة 40 مئوية هي الأفضل لنمو البكتيريا المفيدة . ( )
٣٧ علينا الاتصال بالاسعاف في حالة الحروق من الدرجة الثالثة . ( )
٣٨ تعتبر حروق الدرجة الثانية الابسط لأنها تأثر علي الطبقة الخارجية للجلد فقط . ( )
٣٩ في حالة الصدمات الكهربائية علينا استخدام مادة موصلة للكهرباء لايقاف التيار . ( )
٤٠ حروق الدرجة الأولي قد تسبب أضرارًا داخلية للمريض . ( )
٤١ تتعدد احتياطات السلامة المهنية التي يتّبعها السبّاكون أثناء العمل . ( )
٤٢ المياه والانابيب الساخنة لا تمثل أي خطورة علي السباكون . ( )
٤٣ قفازات السباكة تحمي السباكون من التعرض لحروق اليدين . ( )
٤٤ لتجنب مخاطر الحريق يجب توخي الحذر عن لحام الانابيب . ( )
٤٥ يفضل تعبأة المربي وهي باردة في البرطمانات . ( )
٤٦ عند تصنيع المربي يتم إضافة كجم سكر لكل 2 كجم من ثمار الفاكهة . ( )
٤٧ تحتوي المربى على نفس العناصر الغذائية الموجودة في الفاكهة المصنوعة منها . ( )
٤٨ يُفضل استخدام الأدوات الكهربائية بيد مبللة لسهولة الاستخدام . ( )
٤٩ البرتقال يُعد اكثر أنواع الفواكه احتواءً علي البكتين . ( )
٥٠ يستخدم مشعل البروبان لتسليك البالوعات المسدودة . ( )

**انتهت الأسئلة مع أطيب الامنيات بالنجاح والتوفيق**

# الاجابات




## بنك أسئلة المتميز علي مقررات فبراير

### السؤال الأول أختر الاجابة الصحيحة

١) ............ نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربي.

أ) الكسور ب) الحروق ج) الشروخ

٢) تُحول البكتيريا سكر ............ باللبن الي حمض اللاكتيك .

أ) اللاكتوز ب) السكروز ج) الفركتوز

٣) تعتبر حروق ......... الأشد خطورة حيث تدمر جميع طبقات الجلد .

أ) الدرجة الاولي ب) الدرجة الثانية ج) الدرجة الثالثة

٤) تعد خطوة ............هي أولي خطوات صناعة اللبن الزبادي .

أ) التبريد ب) التحضين ج) التسخين

٥) تصاحب حروق الدرجة .......... ظهور تقرحات وخطر الإصابة بالعدوي .

أ) الاولي ب) الثانية ج) الثالثة

٦) بكتيريا .............. مفيدة للجهاز الهضمي .

أ) حمض اللاكتيك ب) حمض الستريك ج) حمض الفركتوز

٧) في حالة الصدمات الكهربائية يجب علينا ...........

أ) عدم لمس المصاب ب) إيقاف التيار الكهربي ج) أ ، ب معًا

٨) عند صناعة المربي يُفضل تقليب الخليط علي نار ...............

أ) عالية ب) هائلة ج) هادئة

٩) عند الإصابة بالحروق نضع ........... علي مكان الحرق .

أ) معجون الاسنان ب) الليمون ج) كريم الحروق

١٠) عند صناعة المربي نضيف ........ سكر لكل كجم من ثمار الفاكهة .

أ) كيلو ب) 2 كيلو ج) نصف كيلو

١١) استخدام مشعل البروبان قد يعرض السباكون لخطر .............

أ) التعرض للحرق ب) السقوط والتعثر ج) استنشاق الابخرة

١٢) تصيب الحروق من الدرجة الاولي ............. بالاحمرار والالم .

أ) العينين ب) البشرة ج) الأدمة

١٣ يجب علي السباكون استخدام السقالات والسلالم المناسبة للوقاية من ............
أ الامراض ب **السقوط من أعلي** ج الحروق

١٤ احذية السلامة تحمي السباكون من التعرض لـ ...........
أ تناثر الحطام ب الابخرة ج **الانزلاق**

١٥ تهدف .......... الي منع انتشار الغازات الكريهة الناجمة عن الصرف الصحي .
أ **مصيدة المياه** ب مواسير المياه ج أنابيب البولي فينيل

١٦ يجب اصطحاب مصاب ........... للمستشفى لأنها قد تسبب أضرارًا داخلية
أ **الحروق الكهربية** ب حروق الدرجة الاولي ج الحروق البسيطة

١٧ ...........خليط مكون من ثمار الفاكهة او بعض الخضروات والسكر وحمض الستريك.
أ العسل ب المفتقة ج **المربي**

١٨ في حالة التعرض لحروق من الدرجة الثانية الكبيرة او الثالثة علينا الاتصال برقم .........
أ 901 ب **123** ج 195

١٩ تطهي المربي علي درجة حرارة .......... حتي يتماسك قوامها .
أ 10 مئوية ب 15 مئوية ج **105 مئوية**

٢٠ الأدمة هو مصطلح يعبر عن الطبقة .......... من الجلد .
أ الاولي ب **الثانية** ج الثالثة

٢١ يضاف مقدار 5 جرامات من ........... لكل كيلو جرام سكر لحفظ المربي .
أ البكتين ب **حمض الستريك** ج الملح

٢٢ حروق ............ تؤثر علي الطبقة الخارجية للبشرة والطبقة الثانية من الجلد .
أ الدرجة الاولي ب **الدرجة الثانية** ج الدرجة الثالثة

٢٣ ................. هي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد علي تماسك المربي.
أ السكر ب حمض الستريك ج **البكتين**

٢٤ يظهر الشرش علي اللبن الزبادي بسبب طول مدة ..............
أ التسخين ب التبريد ج **التحضين**

٢٥ لتعقيم برطمانات حفظ المربي يجب وضعها تغلي لمدة ............
أ 3 ساعات ب 40 دقيقة ج **10 دقائق**

٢٦ لقتل الميكروبات الضارة في اللبن يتم تسخيه علي درجة حرارة ..........مئوية .
أ 40 ب 60 ج **90**

٢٧ اثناء تصنيع المربي يجب تعقيم ............
أ البكتين ب حمض الستريك ج **البرطمانات**

٢٨ تحتوي فاكهة ........... علي نسبة عالية من البكتين .
(أ) البرتقال (ب) الموز (ج) التفاح

٢٩ يعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيدًا لـ ...............
(أ) البروتين (ب) الكالسيوم (ج) أ ، ب معًا

٣٠ يستخدم حمض ............. لحفظ المربي .
(أ) البكتين (ب) الستريك (ج) الكبريتيك

٣١ افضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة .......... مئوية .
(أ) 40 (ب) 60 (ج) 90

٣٢ تعتبر المربي مصدرًا لـ..............
(أ) الفيتامينات (ب) الاملاح المعدنية (ج) أ ، ب معًا

٣٣ ...............يعطي الزبادي قوامه السميك.
(أ) التبريد (ب) التسخين (ج) التحضين

٣٤ تبلل الاسلاك يعرض السباك لمخاطر ..........
(أ) الحروق (ب) الكسور (ج) الصدمات الكهربية

٣٥ من الممكن ان يصبح طعم الزبادي لاذع اذا استغرقت وقتًا طويلًا في ............
(أ) التحضين (ب) التسخين (ج) التبريد

٣٦ ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر ..............
(أ) التعثر والسقوط (ب) استنشاق الابخرة (ج) الحريق

٣٧ توفير التهوية المناسبة للسباكين في أماكن العمل يحميهم من ..............
(أ) الحروق (ب) التعثر (ج) الامراض

٣٨ حروق .......... تعتبر الابسط بين أنواع الحروق ، وتسبب احمرارًا خفيفًا .
(أ) الدرجة الاولي (ب) الدرجة الثانية (ج) الدرجة الثالثة

٣٩ في حالة فقد شخص وعيه نتيجة صدمه كهربية يمكن اسعافه عن طريق ..........
(أ) الإنعاش القلبي (ب) مرهم الحروق (ج) معجون الاسنان

٤٠ لحماية السباكون من الابخرة والمواد الكيميائية يجب ارتداء ...........
(أ) احذية السلامة (ب) الخوذات الواقية (ج) أقنعة الحماية

٤١ يمكن صناعة المربي من ..............
(أ) ثمار الفاكهة (ب) بعض أنواع الخضروات (ج) أ ، ب معًا

٤٢ يمكننا وضع ......... لعلاج الحروق البسيطة .
(أ) مرهم للحروق (ب) مواد ملتهبة (ج) مزيل عرق

## السؤال الثاني: ضع علامة صح أو علامة خطأ امام العبارات التالية

١. عند حدوث حروق بسبب أشعة الشمس لا يفضل أخذ حمام بارد . ✘
٢. ارتفاع درجة حرارة التحضين قد يسبب ان يكون قوام اللبن غير متماسك . ✘
٣. في حالة التعرض للحروق في المدرسة يفضل ابلاغ الزائرة الصحية . ✔
٤. تستمر فترة التحضين لمدة 18 ساعة . ✘
٥. تؤثر حروق الدرجة الثانية علي الطبقة الثانية من الجلد " الادمة " . ✔
٦. لا يمكن صناعة المربي من أي من أنواع الخضروات . ✘
٧. في حالة الصدمات الكهربائية يفضل عدم تحريك المصاب . ✔
٨. عند تصنيع المربي يجب إزالة الأجزاء غير الصالحة من الفاكهة . ✔
٩. تظهر تقرحات الجلد مع حروق الدرجة الاولي . ✘
١٠. تحتوي المربي علي نسبة عالية من الفيتامينات . ✔
١١. ارتداء الأقنعة يحمي السباكون من التعثر في أماكن العمل . ✘
١٢. قد يتعرض السباك للخطر نتيجة استنشاق الابخرة السامة . ✔
١٣. ليس من الضروري ترتيب مواقع العمل عند القيام بأعمال السباكة . ✘
١٤. لحماية العين من تناثر السوائل يجب علي السباكون ارتداء النظارات الواقية . ✔
١٥. مصيدة المياه تمنع انتشار الغازات الكريهة الناجمة من الصرف الصحي . ✔
١٦. يستخدم السباكون احذية السلامة لحمايتهم من التعثر والاصابة . ✔
١٧. ليس من الضروري ارتداء نظارات الحماية داخل مواقع العمل .خ ✘
١٨. حروق الدرجة الثانية تعتبر ابسط أنواع الحروق ، وتسبب احمرارًا بسيطًا . ✘
١٩. يجب توفير التهوية المناسبة في مواقع عمل السباكون . ✔
٢٠. اذا واجه مصاب الحروق صعوبة في التنفس او دوار علينا الاتصال بالاسعاف . ✔
٢١. يستخدم حمض الستريك لحفظ المربي . ✔
٢٢. في حالة الحروق من الدرجة الاولي يُفضل القيام بالانعاش الرئوي . ✘
٢٣. تعقيم برطمانات تعبئة المربي قبل تعبئتها أمر ضروري . ✔
٢٤. تدمر حروق الدرجة الثانية جميع طبقات الجلد . ✘
٢٥. يجب طهي المربي علي نار عالية . ✘
٢٦. افضل علاج للحروق البسيطة استخدام معجون الاسنان والليمون . ✘
٢٧. تعتبر المربي مصدرًا جيدًا للفيتامينات والأملاح المعدنية. ✔
٢٨. يرتدي السباك القناع الواقي لحماية يديه من المواد الكيميائية . ✘

٢٩ درجة حرارة 80 مئوية هي أفضل درجات نمو البكتيريا المفيدة . ✗

٣٠ ليس من الضروري غسل الفاكهة قبل تصنيع المربي . ✗

٣١ يُعتبر اللبن الزبادي مصدرًا جيّدًا للبروتين والكالسيوم. ✓

٣٢ إضافة البكتين للمربي يجعلها سائلة للغاية . ✗

٣٣ يعمل تبريد اللبن الزبادي علي تجنب نمو الميكروبات والبكتيريا الضارة ✓

٣٤ بادئات التخمّر عبارة عن زبادي من يوم سابق . ✓

٣٥ يجب حفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في حاويات معقمة . ✓

٣٦ درجة حرارة 40 مئوية هي الأفضل لنمو البكتيريا المفيدة . ✓

٣٧ علينا الاتصال بالاسعاف في حالة الحروق من الدرجة الثالثة . ✓

٣٨ تعتبر حروق الدرجة الثانية الابسط لأنها تأثر علي الطبقة الخارجية للجلد فقط . ✗

٣٩ في حالة الصدمات الكهربائية علينا استخدام مادة موصلة للكهرباء لايقاف التيار . ✗

٤٠ حروق الدرجة الأولي قد تسبب أضرارًا داخلية للمريض . ✗

٤١ تتعدد احتياطات السلامة المهنية التي يتّبعها السبّاكون أثناء العمل . ✓

٤٢ المياه والانابيب الساخنة لا تمثل أي خطورة علي السباكون . ✗

٤٣ قفازات السباكة تحمي السباكون من التعرض لحروق اليدين . ✓

٤٤ لتجنب مخاطر الحريق يجب توخي الحذر عن لحام الانابيب . ✓

٤٥ يفضل تعبأة المربي وهي باردة في البرطمانات . ✗

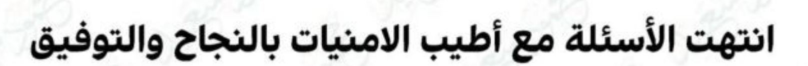
٤٦ عند تصنيع المربي يتم إضافة كجم سكر لكل 2 كجم من ثمار الفاكهة . ✗

٤٧ تحتوي المربى على نفس العناصر الغذائية الموجودة في الفاكهة المصنوعة منها . ✓

٤٨ يُفضل استخدام الأدوات الكهربائية بيد مبللة لسهولة الاستخدام . ✗

٤٩ البرتقال يُعد اكثر أنواع الفواكه احتواءً علي البكتين . ✗

٥٠ يستخدم مشعل البروبان لتسليك البالوعات المسدودة . ✗



## أسئلة الموضوع الأول : السلامة والإسعافات الأولية للحروق والصدمات الكهربائية

**السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-**

١- الحروق هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة فقط. ( )
٢- لا يمكن أن ينتج من استخدام المواد الكيميائية أي إصابات بالحروق. ( )
٣- تعتبر الحروق من الدرجة الاولي هي الأبسط. ( )
٤- طبقة الأدمة هي الطبقة الخارجية للجلد. ( )
٥- طبقة ( البشر) هي الطبقة الخارجية من الجلد. ( )
٦- طبقة ( الادمة ) هي الطبقة الخارجية من الجلد. ( )
٧- طبقة ( الادمة ) هي الطبقة الثانية من الجلد. ( )
٨- تُعتبر الحروق من الدرجة الثالثة هي الأشد خطورة. ( )
٩- تدمر الحروق من الدرجة الأولى جميع طبقات الجلد. ( )
١٠- لا تتطلب الحروق من الدرجة الثالث العلاج في المستشفى. ( )
١١- من أجل تجنب الإصابة بالحروق، يجب توخي الحذر من المخاطر المحيطة. ( )
١٢- لعلاج الحروق البسيطة ضع كريم أو مرهم الحروق، على الجزء المصاب. ( )
١٣- اتصل بالإسعاف في حالات الحروق من الدرجة الثالثة أو من الدرجة الثانية الكبيرة. ( )
١٤- يجب أن تتوخى الحذر عند استخدام موقد اللهب في معمل العلوم. ( )
١٥- عند حدوث حروق بسبب أشعة الشمس، من الضروري أخذ حمام بارد. ( )
١٦- غير ضروري أزالة أي إكسسوارات في محيط منطقة الحرق. ( )
١٧- لا ينصح بتغطية منطقة الحرق بشاش. ( )
١٨- يجب عليك أن لا تلمس منطقة الحرق. ( )
١٩- ينصح باستخدام معجون الأسنان لاسعاف الحروق. ( )
٢٠- لايقاف التيار الكهربائي اثناء الصدمات استخدم عصا معدنية. ( )
٢١- لا تلمس مصدر التيّار مباشرة حتى لا تصاب بصدمة كهربائية. ( )
٢٢- لا تلمس شخصا ما زال على اتّصال مباشر بتيار كهربائي. ( )
٢٣- يمكنك تحريك الشخص المصاب بإصابة ناجمة عن الكهرباء. ( )
٢٤- يمكنك طلب المساعدة من الزائرة الصحية اثناء الإصابة في معمل العلوم. ( )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- الحروق من الدرجة .................. غالبا ما يصحبها ظهور التقرحات وخطر الإصابة العدوى.

أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٢- هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي.

أ- الحروق ب- نزلات البرد ج- النزيف د- ارتجاج المخ

٣- تعتبر الحروق من الدرجة الأولى هي .................. .

أ- الأخطر ب- الأبسط ج- الأصعب د- الأشدة خطورة

٤- قد يسبب الحرق من الأولى ..................... احمرار اوألما للمصاب؛

أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٥- الحروق من الدرجة ...................... تكون هذه الحروق هي أكثر إيلاما.

أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٦- قد يسبب الحرق من الأولى ........................ احمرار اوألما للمصاب؛

أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٧- تؤثر الحروق من الدرجة الأولى على ........................ من الجلد.

أ- الطبقة الثانية ب- الطبقة الخارجية ج- كل الطبقات د- الأدمة

٨- تؤثر الحروق من الدرجة الثانية على ........................ من الجلد.

أ- الطبقة الثانية ب- الطبقة الخارجية ج- كل الطبقات د- البشرة

٩- تؤثر الحروق من الدرجة الثالثة على ........................ من الجلد.

أ- الطبقة الثانية ب- الطبقة الخارجية ج- كل الطبقات د- البشرة

١٠- تعتبر الحروق من الدرجة الثالثة هي .................. .

أ- الأخطر ب- الأبسط ج- الأكثر ايلاما د- الأشدة خطورة

١١- لا تستخدم العلاجات المنزلية مثل ............... اثناء علاج الحروق.

أ- معجون الأسنان ب- الكريم المطهر ج- الشاش المعقم د- مرهم الحروق

١٢- الرقم الخاص بالاتصال بالاسعاف هو ..................... .

أ- ١٢١ ب- ١٨٠ ج- ١٢٣ د- ١١١

١٣- لايقاف التيار الكهربائي اثناء الصدمات استخدم عصا ............. .

أ- معدنية ب- خشبية ج- نحاسية د- حديدية

١٤- لإجراء إنعاش قلبي رئوي للمصاب، ضع يدك على ............. المصاب والضغط عليها بقوة متوسطة.

أ- رأس ب- قدم ج- منتصف صدر د- يد

---

**أسئلة الموضوع الثاني : إجراءات واحتياطات السلامة في أعمال السباكة**

**السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-**

١- يفتقد السباك لاحتياطات السلامة المهنية أثناء العمل. (  )

٢- ترتيب أماكن عمل السباك تقلل من مخاطر التعثّر. (  )

٣- يجب على السباك استخدام سلالم أو سقالات مناسبة لتجنب السقوط. (  )

٤- ارتداء الخوذات الواقية الصلبة غير ضروري في المواقع الصناعية. (  )

٥- تعيق قفازات السباكة اليدين من العمل وسرعة الأداء ولا تحمي السباك المواد الكيميائية. (  )

٦- تساعد الأقنعة السبّاكين على تجنّب استنشاق الغبار والأبخرة. (  )

٧- تساعد النظارات الواقية على حماية العينَين من تناثر السوائل وتساقط الحطام. (   )
٨- تسمح أحذية السلامة بانزلاق السباكين . (   )
٩- تمنع أحذية السلامة إصابة السباك بالقطع المتناثرة في الموقع. (   )
١٠- نادر ما يتعرض السباكون للأبخرة والمواد الخطرة بمياه الصرف الصحي. (   )
١١- يمكن أن تكون المياه الساخنة والأنابيب الساخنة خطيرة على السباك. (   )
١٢- تُسهم احتياطات السلامة في حماية السبّاكين من الإصابات أو الأمراض. (   )
١٣- يحرص السباك على ألا تتبلل الأسلاك والشرائط الكهربائية للوقاية من خطر الصدمات الكهربائية. (   )
١٤- يتعين على السباكين استخدام أدواتهم بعناية. (   )
١٥- يجب على السباكين إبقاء اللهب اثناء لحام الانابيب على مسافة قريبة من المواد القابلة للاشتعال. (   )
١٦- عند تصريف المياه، تُصرف مصيدة المياه الروائح الكريهة معه عبر الأنبوب. (   )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- تساعد ................ على حماية العينَين من تناثر السوائل وتساقط الحطام.
أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- الخوذات الواقية

٢- تمنع ................ انزلاق السباكين وإصابتهم بالأدوات أو القطع المتناثرة.
أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- الخوذات الواقية

٣- ارتداء ..................... الصلبة ضرورية في المواقع الصناعية.
أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- الخوذات الواقية

٤- تحمي ............... يدين السباك من المواد الكيميائية والحروق والحوادث المرتبطة بالأدوات.
أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- القفازات

٥- يتعين على السباكين استخدام أدواتهم .................. .
أ- بعناية ب- بتهور ج- باستهتار د- بخمول

٦- يجب أن يرتدي السباك عند العمل على أعمال القطع أو الحفر أو أي أنشطة أخرى تبعث الغبار.
أ- قفازات ب نظارات واقية ج- قناع د- جميع ما سبق

٧- يحرص السباك على ألا تتبلل الأسلاك والشرائط الكهربائية للوقاية من خطر .............. .
أ- الحريق ب- الاختناق ج- الصدمات الكهربائية د- جميع ما سبق

٨- يجب على السباكين إبقاء اللهب اثناء لحام الانابيب على مسافة ......... من المواد القابلة للاشتعال.
أ- قريبة ب- بعيدة ج- متوسطة د- غير محددة

٩- تمنع انتشار الغازات الكريهة الناجمة عن نظام الصرف الصحي في أنحاء المنزل
أ- المواسير ب- معجون اللصق ج- كوع الرائحة د- المحبس

١٠- يستخدمه السباك للحام الانابيب.

أ- مشعل البروبان ب- المنشار ج- المطرقة د- المفك

١١- تسمي المواسير أو الانابيب المستخدمة لنقل المياه في المنزل .

أ- مواسير الفريون ب- مواسير البولي فينيل كلوريد ج- مواسير النحاس د- جميع ماسبق

---

## أسئلة الموضوع الثالث : المربّى

**السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-**

١- تطهى المربى على درجة حرارة ١٠٥درجة مئوية، حتّى يتماسك قوامها. (     )
٢- تُعتبر المربى مصدرا جيدا للفيتامينات والأملاح المعدنية . (     )
٣- تتميز المربى الجيدة بأن قوامها غير متماسك. (     )
٤- لايمكن عمل مربى مكونة من الخضروات. (     )
٥- يجب أن يتم عمل المربى بدون إضافة سكر نهائي. (     )
٦- إضافة البكتين لتماسك قوام المربّى يكون اختياري. (     )
٧- يتم إضافة حامض الستريك لتماسك قوام المربى. (     )
٨- عند اعداد المربى يجب غسل الفاكهة جيدا وتقطيعها. (     )
٩- تحتوي فاكهة التفاح، على نسبة بكتين أقل من غيرها. (     )
١٠- يُضاف حامض الستريك إلى القليل من الماء الدافئ عند اعداد المربى . (     )
١١- يُقلب خليط المرى جيدا أخرى حتّى تصبح المربّى جاهزا. (     )
١٢- يجب تعقيم برطمانات المربى جيدا في إناء وغمرها بالماء قبل التعبئة. (     )
١٣- تُترك المربى بعد تعبئتها في البرطمان حتّى تبرد ثم تُغلق بإحكام. (     )
١٤- عند تحضير برطمنات المربى دعها تغل لمدة عشر دقائق قبل تعبئتها. (     )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- ................ هي خليط مكون من ثمار الفاكهة ومضاف إليه السكر وحامض الستريك (ملح الليمون) ومطهية.

أ- المربي ب- اللبن الزبادي ج- العصير د- جميع ما سبق

٢- من الأدوات المستخدمة لاعداد المربى .................. .

أ- اناء كبير ب- سكين ولوح تقطيع ج- ميزان رقمي د- جميع ما سبق

٣- من المكونات الأساسية للمربي .................. .

أ- فاكهة طازجة		ب- سكر		ج- حامض الستريك		د- جميع ماسبق

٤- يضاف .................. لتماسك قوام المربّى.

أ- البكتين		ب- السكر		ج- حامض الستريك		د- الفاكهة الطازجة

٥- يضاف .................. لحفظ المربّى

أ- البكتين		ب- السكر		ج- حامض الستريك		د- الفاكهة الطازجة

٦- هي مادة طبيعية مستخلصة من الفاكهة تساعد على تماسك المربى

أ- البكتين		ب- السكر		ج- حامض الستريك		د- الفاكهة الطازجة

٧- كمية السكر التي تحتاجها عند اعداد المربى هي بمقدار ........... سكر لكل كجم من ثمار الفاكهة.

أ- ١ كجم		ب- ٢ كجم		ج- ٣ كجم		د- نصف كجم

٨- يُقلب خليط المربى على نار ............ للطهي وإذابة السكر.

أ- هادئة		ب- عالية		ج- حامية		د- جميع ما سبق

٩- يُضاف حامض الستريك إلى القليل من الماء ............ عند اعداد المربى .

أ- البارد		ب- الفاتر		ج- المثلج		د- الدافىء

١٠- تُعبأ المربّى وهي ............ في البرطمانات

أ- ساخنة		ب- باردة		ج- متجمدة		د- مثلجة

**********************************************************

## أسئلة الموضوع الرابع : اللبن الزبادي

**السؤال الأول : ضع كلمة (صح) أو (خطأ):-**

١- البكتريا التي تخمر اللبن الزبادي هي بكتيريا ضارة للجهاز الهضمي. (     )

٢- اللبن الزبادي هو لبن متخمر بأنواع من بكتيريا حامض اللكتيك. (     )

٣- يعد اللبن الزبادي من الوجبات الخفيفة التي يمكن تناولها على الفطور أو العشاء. (     )

٤- من مميزات الزبادي الجيد أن طعمه لاذع جدا أو حمضي. (     )

٥- يتم حفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في عبّوات معقمة ومغلقة. (     )

٦- السبب الذي يجعل طعم الزبادي ذو طعم لازع وحمضي التحضين لفترة قصيرة. (     )

٧- مرحلة التحضين تعطي الزبادي وتمنحه قوامه السميك. (     )

٨- في المصنع، يتم سكب الزبادي في عبوات بلاستيكية. (     )

٩- تشريش الزبادي يكون بسبب طول مدة التحضين. (     )

**السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- هو لبن متخمر بأنواع من بكتيريا حامض اللكتيك؛

أ- المربي		ب- اللبن الزبادي		ج- العصير		د- جميع ما سبق

٢- يعد مصدرا جيدا للبروتين والكالسيوم؛

أ- المربي		ب- اللبن الزبادي		ج- العصير		د- جميع ما سبق

٣- يُسخن اللبن إلى ٩٠درجة مئوية لمدة عشر دقائق ............. الميكروبات الضارة لتحسين القوام النهائي.

أ- لقتل		ب- لزيادة		ج- لتكاثر		د- نمو

٤- يُبرد اللبن بسرعة لتصل حرارته إلى ٤٠درجة مئوية، وتجنب ......... الميكروبات الضارة.

أ- قتل		ب- إزالة		ج- نمو		د- جميع ماسبق

٥- يبرد اللبن بسرعة لدرجة حرارة .......... مئوية لنمو البكتيريا المفيدة (الصحية) أثناء اعداد اللبن الزيادي.

أ- ٤٠		ب- ٩٠		ج- ١٠٠		د- صفر

٦- ................ هي زبادي من يوم سابق،

أ- بادئات التخمر		ب- الزبادي الطازج		ج- اللبن		د- حميع ماسبق

٧- يتحول سكر اللاكتوز (سكر اللبن) إلى حامض اللاكتيك بفعل البكتيريا في مرحلة ................ .

أ- التسخين		ب- التبريد		ج- التحضين		د- التخمير

٨- السبب الذي يجعل طعم الزبادي ذو طعم لاذع وحمضي التحضين لفترة ............. .

أ- قصيرة		ب- سريعة		ج- متوسطة		د- طويلة

٩- يُحفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في عبّوات ..............

أ- معقمة ومغلقة		ب- غير معقمة		ج- عادية		د- جميع ما سبق

١٠- يتسبب انخفاض درجة حرارة التحضين عن أقل من ٤٠ – ٤٥ درجة مئوية في جعل الزبادي

أ- طعمه لاذع		ب- غير متماسك القوام		ج- تشريش اللبن		د- طعمه جيد

# مراجعة مهارات مهنية 6 – مقرر شهر فبراير

**السؤال الاول: ضع كلمة صواب او خطأ امام الجمل الاتية :-**

1) يمكن تناول اللبن الزبادي كوجبة خفيفة ( )
2) نستخدم البكتيريا الضارة لصناعة الزبادي ( )
3) يعد الزبادي مصدرًا جيدًا للبروتين ( )
4) يمكن استخدام الزبادي من يوم سابق كبادئات تخمير ( )
5) تستمر فترة التحضين من ٤ - ٨ أيام ( )
6) ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر. ( )
7) اتباع احتياطات السلامة يحمي السباكين من الأمراض. ( )
8) ارتداء القفازات أمر غير ضروري للسباك. ( )
9) ارتداء الخوذات ضروري في المواقع الزراعية. ( )
10) يجب توخي الحذر عند لحام الأنابيب لتجنب الإصابة ( )
11) هناك بعض الحوادث المرتبطة بالأدوات في أماكن العمل ( )
12) يجب الاتصال برقم (١٢٣) في حالة الحروق البسيطة. ( )
13) عند الإصابة بحروق الشمس من الضروري الاتصال بالإسعاف. ( )
14) حروق الدرجة الثانية تكون أكثر إيلاما من حروق الدرجة الأولى. ( )
15) ممنوع لمس الشخص الذي مازال على اتصال مباشر بالتيار الكهربائي. ( )
16) يجب إرسال الشخص المصاب بالحروق الكهربائية إلى المستشفى. ( )
17) عند صناعة المربى يجب الاستمرار في التقليب لإذابة السكر. ( )
18) يجب تعبئة المربى وهي باردة. ( )
19) تحتوي المربى على نفس العناصر الغذائية الموجودة بالفاكهة المصنوعة منها.( )
20) تشريش اللبن الزبادي يدل على أخطاء في الصناعة. ( )
21) اللبن الزبادي مفيد للجهاز التنفسي. ( )
22) تطهى الفاكهة وتحلى لصنع المربى. ( )
23) يجب إضافة مقدار متساوي من السكر والفاكهة لصناعة المربى. ( )
24) تحتوي المربى على كمية كبيرة من البروتين. ( )
25) يحتوي التفاح على نسبة بكتين أعلى من غيره. ( )
26) يجب التخلص من الأجزاء المتعفنة من الفاكهة قبل صناعة المربى. ( )
27) يجب توفير التهوية المناسبة لحماية السباك من خطر الأبخرة الخطرة. ( )
28) الاستخدام الخاطئ لمشعل البروبان يُعرض السباكين لخطر الإصابة بالحروق.( )
29) ارتداء النظارات الواقية أمر غير ضروري للسباك. ( )

30) تتأثر طبقة الجلد الخارجية فقط في حروق الدرجة الثالثة. (     )
31) استخدام السلالم المناسبة يقي السباك من مخاطر السقوط. (     )

**السؤال الثاني: اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:**

1. يُعد الزبادي مصدرًا جيدًا ........................................

( للحديد – للنحاس – للبروتين – للأملاح )

2. عملية التحضين تساعد على إعطاء الزبادي قواما ......................

( رقيقا – سميكا – شفافا – ملونا )

3. أول خطوات صناعة الزبادي هي....................................

( التحضين – التبريد – التسخين – التخزين )

4. قبل صناعة المربى يجب التخلص من أجزاء الفاكهة ....................

( الطازجة – المتعفنة – الصالحة – الجيدة )

5. لضمان عدم فساد المربى نقوم بـ ...................... البرطمانات.

( كسر – تعقيم – رمي – تبريد )

6. يُعد اللبن الزبادي لبنا متخمرا بأنواع من ......................

( الجراثيم – البكتيريا – الفطريات – الطحالب )

7. تعمل عملية ...................... على تحسين القوام النهائي للبن.

( التبريد – التحضين – التسخين – التعليب )

8. البكتيريا المستخدمة في صناعة الذبادي تفيد الجهاز ..................

( العصبي – الدوري – التنفسي – الهضمي )

9. أفضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة هي .............. درجة .

( 40 – 60 – 80 – 90 )

10. يصبح طعم الزبادي حمضيا إذا زادت فترة ....................

( البسترة – التحضين – التسخين – التبريد )

# مراجعة مهارات مهنية 6 – مقرر شهر فبراير

11. يُسخن اللبن في الخطوة الأولى لصناعة الزبادي لدرجة ..............

( 40 – 60 – 90 – 150 )

12. أثناء صناعة الزبادي تتكاثر البكتيريا النافعة وتحول سكر ........... الى حمض الاكتيك

( الفركتوز – اللاكتوز – الجلوكوز – السكروز )

13. يؤدي ارتفاع درجة حرارة التحضين إلى ظهور........... علي سطح الذبادي

( البقع – الشرش – العفن– الجراثيم )

14. تتأثر الطبقة الخارجية فقط من الجلد بالحروق من الدرجة.....................

( الاولي – الثانية – الثالثة – الرابعة )

15. في حالة الصدمات ! إيقاف التيار بأداة ..........................

( حديدية – خشبية – نحاسية – معدنية )

16. تتطلب حروق الدرجة الثالثة العلاج في .......................

( المنزل – المستشفي – المدرسة – الشارع )

17. قد تسبب حروق ............ أضرارا داخلية.

( الشمس – الدرجة الثانية – الدرجة الثالثة – الكهرباء )

18. يجب عمل ................ إذا وجد المصاب صعوبة في التنفس.

( إنعاش قلبي – كمادات - علاج منزلي – جبيرة )

19. لحماية السباك من خطر الأبخرة الخطرة يجب توافر .....................

( الاحذية المتينة – القفازات - التهوية المناسبة – السقالات )

20. يرتدي السباك القفازات للحماية من ........................

( الابخرة – الحروق – التعثر – السقوط )

21. عند الحفر يرتدي السباك القناع للحماية من ........................

( الحروق – الصدمات – الغرق – الغبار )

22. للحماية من التعثر يرتدي السباكون .....................

# مراجعة مهارات مهنية 6 – مقرر شهر فبراير

( القفازات – أحذية السلامة – الخوذات اللينة – الأقنعة )

23. قد يتعرض السباك لخطر الحرق عند استخدام...................... للحام الأنابيب.

( مشعل البروبان – السقالات – القفازات - نظارات السلامة )

**السؤال الثالث : اكمل العبارات الاتية :**

بارد - السكر - التحضين - البكتين - الستريك – ساخن

- يضاف للمربى كمية من ................. مساوية لكمية الفاكهة
- نستخدم حمض .................... كمادة حافظة لصناعة المربى
- للحصول على قوام مُربّى متماسك نضيف لها مادة....................
- تذاب بادئات التخمر عند صنع الزبادي في لبن .......................
- حفظ الزبادي في درجة حرارة ٤٠ لمدة من ٤:٨ ساعات يُسمى ........

## السؤال الاول: ضع كلمة صواب او خطا امام الجمل الاتية :-

1) يمكن تناول اللبن الزبادي كوجبة خفيفة ( ✓ )
2) نستخدم البكتيريا الضارة لصناعة الزبادي ( ✗ )
3) يعد الزبادي مصدرًا جيدًا للبروتين ( ✓ )
4) يمكن استخدام الزبادي من يوم سابق كبادئات تخمير ( ✓ )
5) تستمر فترة التحضين من ٤ - ٨ أيام ساعات ( ✗ )
6) ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر. ( ✓ )
7) اتباع احتياطات السلامة يحمي السباكين من الأمراض. ( ✓ )
8) ارتداء القفازات أمر غير ضروري للسباك. ( ✗ )
9) ارتداء الخوذات ضروري في المواقع الزراعية. ( ✗ )
10) يجب توخي الحذر عند لحام الأنابيب لتجنب الإصابة ( ✓ )
11) هناك بعض الحوادث المرتبطة بالأدوات في أماكن العمل ( ✓ )
12) يجب الاتصال برقم (١٢٣) في حالة الحروق البسيطة. ( ✗ )
13) عند الإصابة بحروق الشمس من الضروري الاتصال بالإسعاف. ( ✗ )
14) حروق الدرجة الثانية تكون أكثر إيلاما من حروق الدرجة الأولى. ( ✓ )
15) ممنوع لمس الشخص الذي مازال على اتصال مباشر بالتيار الكهربائي. ( ✓ )
16) يجب إرسال الشخص المصاب بالحروق الكهربائية إلى المستشفى. ( ✓ )
17) عند صناعة المربى يجب الاستمرار في التقليب لإذابة السكر. ( ✓ )
18) يجب تعبئة المربى وهي باردة. ( ✗ )
19) تحتوي المربى على نفس العناصر الغذائية الموجودة بالفاكهة المصنوعة منها. ( ✓ )
20) تشريش اللبن الزبادي يدل على أخطاء في الصناعة. ( ✓ )
21) اللبن الزبادي مفيد للجهاز التنفسي. ( ✗ )
22) تطهى الفاكهة وتحلى لصنع المربى. ( ✓ )
23) يجب إضافة مقدار متساوي من السكر والفاكهة لصناعة المربى. ( ✓ )
24) تحتوي المربى على كمية كبيرة من البروتين. ( ✗ )
25) يحتوي التفاح على نسبة بكتين أعلى من غيره. ( ✓ )
26) يجب التخلص من الأجزاء المتعفنة من الفاكهة قبل صناعة المربى. ( ✓ )
27) يجب توفير التهوية المناسبة لحماية السباك من خطر الأبخرة الخطرة. ( ✓ )
28) الاستخدام الخاطئ لمشعل البروبان يُعرض السباكين لخطر الإصابة بالحروق. ( ✓ )
29) ارتداء النظارات الواقية أمر غير ضروري للسباك. ( ✗ )

Deja rafat 01011868548

# مراجعة مهارات مهنية 6 – مقرر شهر فبراير

30) تتأثر طبقة الجلد الخارجية فقط في حروق الدرجة الثالثة. ( ✗ )

31) استخدام السلالم المناسبة يقي السباك من مخاطر السقوط. ( ✓ )

**السؤال الثاني: اختر الاجابة الصحيحة مما يلي:**

1. يُعد الزبادي مصدرًا جيدًا ..................

( للحديد – للنحاس – للبروتين – للأملاح )

2. عملية التحضين تساعد على إعطاء الزبادي قواما ..................

( رقيقا – سميكا – شفافا – ملونا )

3. أول خطوات صناعة الزبادي هي..................

( التحضين – التبريد – التسخين – التخزين )

4. قبل صناعة المربى يجب التخلص من أجزاء الفاكهة ..................

( الطازجة – المتعفنة – الصالحة – الجيدة )

5. لضمان عدم فساد المربى نقوم بـ .................. البرطمانات.

( كسر – تعقيم – رمي – تبريد )

6. يُعد اللبن الزبادي لبنا متخمرا بأنواع من ..................

( الجراثيم – البكتيريا – الفطريات – الطحالب )

7. تعمل عملية .................. على تحسين القوام النهائي للبن.

( التبريد – التحضين – التسخين – التعليب )

8. البكتيريا المستخدمة في صناعة الذبادي تفيد الجهاز ..................

( العصبي – الدوري – التنفسي – الهضمي )

9. أفضل درجة حرارة لنمو البكتيريا المفيدة هي .................. درجة .

( 90 – 80 – 60 – 40 )

10. يصبح طعم الزبادي حمضيا إذا زادت فترة ..................

( البسترة – التحضين – التسخين – التبريد )

# مراجعة مهارات مهنية 6 – مقرر شهر فبراير

11. يُسخن اللبن في الخطوة الأولى لصناعة الزبادي لدرجة ..............

( 150 – 90 – 60 – 40 )

12. أثناء صناعة الزبادي تتكاثر البكتيريا النافعة وتحول سكر .......... الى حمض الاكتيك

( الفركتوز – اللاكتوز – الجلوكوز – السكروز )

13. يؤدي ارتفاع درجة حرارة التحضين إلى ظهور.......... علي سطح الذبادي

( البقع – الشرش – العفن– الجراثيم )

14. تتأثر الطبقة الخارجية فقط من الجلد بالحروق من الدرجة..............

( الاولي – الثانية – الثالثة – الرابعة )

15. في حالة الصدمات ! إيقاف التيار بأداة ..................

( حديدية – خشبية – نحاسية – معدنية )

16. تتطلب حروق الدرجة الثالثة العلاج في .................

( المنزل – المستشفي – المدرسة – الشارع )

17. قد تسبب حروق .......... أضرارا داخلية

( الشمس – الدرجة الثانية – الدرجة الثالثة – الكهرباء )

18. يجب عمل .................. إذا وجد المصاب صعوبة في التنفس.

( إنعاش قلبي – كمادات - علاج منزلي – جبيرة )

19. لحماية السباك من خطر الأبخرة الخطرة يجب توافر .................

( الاحذية المتينة – القفازات – التهوية المناسبة – السقالات )

20. يرتدي السباك القفازات للحماية من ...................

( الابخرة – الحروق – التعثر – السقوط )

21. عند الحفر يرتدي السباك القناع للحماية من ..................

( الحروق – الصدمات – الغرق – الغبار )

22. للحماية من التعثر يرتدي السباكون ..................

# مراجعة مهارات مهنية 6 – مقرر شهر فبراير

( القفازات - أحذية السلامة - الخوذات اللينة – الأقنعة )

23. قد يتعرض السباك لخطر الحرق عند استخدام.......................... للحام الأنابيب.
( مشعل البروبان – السقالات – القفازات - نظارات السلامة )

**السؤال الثالث : اكمل العبارات الاتية :**

بارد - السكر - التحضين - البكتين - الستريك – ساخن

- يضاف للمربى كمية من ...السكر... مساوية لكمية الفاكهة
- نستخدم حمض ..الستريك.... كمادة حافظة لصناعة المربى
- للحصول على قوام مُربّى متماسك نضيف لها مادة..البكتين..
- تذاب بادئات التخمر عند صنع الزبادي في لبن ...بارد...............
- حفظ الزبادي في درجة حرارة ٤٠ لمدة من ٤ :٨ ساعات يُسمى ......التحضين

| | | |
|---|---|---|
| إدارة ........................... التعليمية | اختبار شهر فبراير ( الاختبار الأول ) نموذج ١ | الصف السادس الابتدائي |
| مدرسة ................................. | مادة : المهارات المهنية | ....... ١٥ |
| اسم الطالب : ............................................. | | |

اعداد الخوارزمي بلال نصر

**أختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- الحروق من الدرجة .................. غالبا ما يصحبها ظهور التقرحات وخطر الإصابة العدوى.
أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٢- تعتبر الحروق من الدرجة الأولى هي .................. .
أ- الأخطر ب- الأبسط ج- الأصعب د- الأشدة خطورة

٣- الحروق من الدرجة ..................... تكون هذه الحروق هي أكثر إيلاما.
أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٤- تؤثر الحروق من الدرجة الأولى على ....................... من الجلد.
أ- الطبقة الثانية ب- الطبقة الخارجية ج- كل الطبقات د- الأدمة

٥- تساعد ................ على حماية العينَين من تناثر السوائل وتساقط الحطام.
أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- الخوذات الواقية

٦- ارتداء ...................... الصلبة ضرورية في المواقع الصناعية.
أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- الخوذات الواقية

٧- يتعين على السباكين استخدام أدواتهم .................. .
أ- بعناية ب- بتهور ج- باستهتار د- بخمول

٨- يحرص السباك على ألا تتبلل الأسلاك والشرائط الكهربائية للوقاية من خطر .............. .
أ- الحريق ب- الاختناق ج- الصدمات الكهربائية د- جميع ما سبق

٩- .................. هي خليط مكون من ثمار الفاكهة ومضاف إليه السكر وحامض الستريك (ملح الليمون) ومطهية.
أ- المربي ب- اللبن الزبادي ج- العصير د- جميع ما سبق

١٠- من المكونات الأساسية للمربي .................. .
أ- فاكهة طازجة ب- سكر ج- حامض الستريك د- جميع ماسبق

١١- يضاف ................ لحفظ المربّى
أ- البكتين ب- السكر ج- حامض الستريك د- الفاكهة الطازجة

١٢- كمية السكر التي تحتاجها عند اعداد المربى هي بمقدار .......... سكر لكل كجم من ثمار الفاكهة.
أ- ١ كجم ب- ٢ كجم ج- ٣ كجم د- نصف كجم

١٣- هو لبن متخمر بأنواع من بكتيريا حامض اللكتيك؛
أ- المربي ب- اللبن الزبادي ج- العصير د- جميع ما سبق

١٤- يُسخن اللبن إلى ٩٠درجة مئوية لمدة عشر دقائق .............. الميكروبات الضارة لتحسين القوام النهائي.
أ- لقتل ب- لزيادة ج- لتكاثر د- نمو

١٥- يبرد اللبن بسرعة لدرجة حرارة .......... مئوية لنمو البكتيريا المفيدة (الصحية) أثناء اعداد اللبن الزيادي.
أ- ٤٠ ب- ٩٠ ج- ١٠٠ د- صفر

( انتهت الأسئلة )

| إدارة ............................ التعليمية | اختبار شهر فبراير ( الاختبار الأول ) نموذج ٢ | الصف السادس الابتدائي |
|---|---|---|
| مدرسة ................................. | مادة : المهارات المهنية | ....... |
| اسم الطالب : ............................................. | | ١٥ |

اعداد الخوارزمى بلال نصر

**أختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي.

أ- الحروق ب- نزلات البرد ج- النزيف د- ارتجاج المخ

٢- قد يسبب الحرق من الأولى ....................... احمرار اوألما للمصاب؛

أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٣- قد يسبب الحرق من الدرجة ....................... احمرار اوألما للمصاب؛

أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٤- تؤثر الحروق من الدرجة الثالثة على ....................... من الجلد.

أ- الطبقة الثانية ب- الطبقة الخارجية ج- كل الطبقات د- البشرة

٥- تمنع ................. انزلاق السباكين وإصابتهم بالأدوات أو القطع المتناثرة.

أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- الخوذات الواقية

٦- تحمي .............. يدين السباك من المواد الكيميائية والحروق والحوادث المرتبطة بالأدوات.

أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- القفازات

٧- يجب أن يرتدي السباك عند العمل على أعمال القطع أو الحفر أو أي أنشطة أخرى تبعث الغبار.

أ- قفازات ب نظارات واقية ج- قناع د- جميع ما سبق

٨- يجب على السباكين إبقاء اللهب اثناء لحام الانابيب على مسافة ......... من المواد القابلة للاشتعال.

أ- قريبة ب- بعيدة ج- متوسطة د- غير محددة

٩- من الأدوات المستخدمة لاعداد المربى .................. .

أ- اناء كبير ب- سكين ولوح تقطيع ج- ميزان رقمي د- جميع ما سبق

١٠- يضاف ................. لتماسك قوام المربّى.

أ- البكتين ب- السكر ج- حامض الستريك د- الفاكهة الطازجة

١١- يُقلب خليط المربى على نار ............ للطهي وإذابة السكر.

أ- هادئة ب- عالية ج- حامية د- جميع ما سبق

١٢- يعد مصدرا جيدا للبروتين والكالسيوم؛

أ- المربي ب- اللبن الزبادي ج- العصير د- جميع ما سبق

١٣- يُبرد اللبن بسرعة لتصل حرارته إلى ٤٠درجة مئوية، وتجنب ......... الميكروبات الضارة.

أ- قتل ب- إزالة ج- نمو د- جميع ماسبق

١٤- ................. هي زبادي من يوم سابق،

أ- بادئات التخمر ب- الزبادي الطازج ج- اللبن د- حميع ماسبق

١٥- يُحفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في عبّوات ...............

أ- معقمة ومغلقة ب- غير معقمة ج- عادية د- جميع ما سبق

( انتهت الأسئلة )

| | | |
|---|---|---|
| إدارة ............................ التعليمية | اختبار شهر فبراير ( الاختبار الأول )<br>نموذج ١ | الصف السادس الابتدائي |
| مدرسة .................................. | مادة : المهارات المهنية | .......<br>١٥ |
| | نموذج الاجابة | |

اعداد الخوارزمى بلال نصر

**أختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- الحروق من الدرجة .................. غالبا ما يصحبها ظهور التقرحات وخطر الإصابة العدوى.

أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٢- تعتبر الحروق من الدرجة الأولى هي .................. .

أ- الأخطر ب- الأبسط ج- الأصعب د- الأشدة خطورة

٣- الحروق من الدرجة ..................... تكون هذه الحروق هي أكثر إيلاما.

أ- الأولى ب- الثانية ج- الثالثة د- الثالثة الشديدة

٤- تؤثر الحروق من الدرجة الأولى على ........................ من الجلد.

أ- الطبقة الثانية ب- الطبقة الخارجية ج- كل الطبقات د- الأدمة

٥- تساعد ................. على حماية العينَين من تناثر السوائل وتساقط الحطام.

أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- الخوذات الواقية

٦- ارتداء ...................... الصلبة ضرورية في المواقع الصناعية.

أ- أحذية السلامة ب- النظارات الواقية ج- الأقنعة د- الخوذات الواقية

٧- يتعين على السباكين استخدام أدواتهم .................. .

أ- بعناية ب- بتهور ج- باستهتار د- بخمول

٨- يحرص السباك على ألا تتبلل الأسلاك والشرائط الكهربائية للوقاية من خطر .............. .

أ- الحريق ب- الاختناق ج- الصدمات الكهربائية د- جميع ما سبق

٩- .................. هي خليط مكون من ثمار الفاكهة ومضاف إليه السكر وحامض الستريك (ملح الليمون) ومطهية.

أ- المربي ب- اللبن الزبادي ج- العصير د- جميع ما سبق

١٠- من المكونات الأساسية للمربي .................. .

أ- فاكهة طازجة ب- سكر ج- حامض الستريك د- جميع ماسبق

١١- يضاف ................. لحفظ المربّى

أ- البكتين ب- السكر ج- حامض الستريك د- الفاكهة الطازجة

١٢- كمية السكر التي تحتاجها عند اعداد المربى هي بمقدار ........... سكر لكل كجم من ثمار الفاكهة.

أ- ١ كجم ب- ٢ كجم ج- ٣ كجم د- نصف كجم

١٣- هو لبن متخمر بأنواع من بكتيريا حامض اللكتيك؛

أ- المربي ب- اللبن الزبادي ج- العصير د- جميع ما سبق

١٤- يُسخن اللبن إلى ٩٠درجة مئوية لمدة عشر دقائق .............. الميكروبات الضارة لتحسين القوام النهائي.

أ- لقتل ب- لزيادة ج- لتكاثر د- نمو

١٥- يبرد اللبن بسرعة لدرجة حرارة .......... مئوية لنمو البكتيريا المفيدة (الصحية) أثناء اعداد اللبن الزبادي.

أ- ٤٠ ب- ٩٠ ج- ١٠٠ د- صفر

( انتهت الأسئلة )

| الصف السادس الابتدائي | اختبار شهر فبراير ( الاختبار الأول )<br>نموذج ٢ | إدارة ........................... التعليمية |
|---|---|---|
| ....... | مادة : المهارات المهنية | مدرسة ................................ |
| ١٥ | نموذج الاجابة | |

اعداد الخوارزمى بلال نصر

**أختر الإجابة الصحيحة مما يلي :**

١- هي نوع من الإصابات التي تنتج عن التعرض للحرارة أو المواد الكيميائية أو التيار الكهربائي.

أ- الحروق　　ب- نزلات البرد　　ج- النزيف　　د- ارتجاج المخ

٢- قد يسبب الحرق من الأولى ...................... احمرار اوألما للمصاب؛

أ- الأولى　　ب- الثانية　　ج- الثالثة　　د- الثالثة الشديدة

٣- قد يسبب الحرق من الدرجة ...................... احمرار اوألما للمصاب؛

أ- الأولى　　ب- الثانية　　ج- الثالثة　　د- الثالثة الشديدة

٤- تؤثر الحروق من الدرجة الثالثة على ...................... من الجلد.

أ- الطبقة الثانية　　ب- الطبقة الخارجية　　ج- كل الطبقات　　د- البشرة

٥- تمنع ................ انزلاق السباكين وإصابتهم بالأدوات أو القطع المتناثرة.

أ- أحذية السلامة　　ب- النظارات الواقية　　ج- الأقنعة　　د- الخوذات الواقية

٦- تحمي .............. يدين السباك من المواد الكيميائية والحروق والحوادث المرتبطة بالأدوات.

أ- أحذية السلامة　　ب- النظارات الواقية　　ج- الأقنعة　　د- القفازات

٧- يجب أن يرتدي السباك عند العمل على أعمال القطع أو الحفر أو أي أنشطة أخرى تبعث الغبار.

أ- قفازات　　ب نظارات واقية　　ج- قناع　　د- جميع ما سبق

٨- يجب على السباكين إبقاء اللهب اثناء لحام الانابيب على مسافة ......... من المواد القابلة للاشتعال.

أ- قريبة　　ب- بعيدة　　ج- متوسطة　　د- غير محددة

٩- من الأدوات المستخدمة لاعداد المربى .................. .

أ- اناء كبير　　ب- سكين ولوح تقطيع　　ج- ميزان رقمي　　د- جميع ما سبق

١٠- يضاف ................ لتماسك قوام المربّى.

أ- البكتين　　ب- السكر　　ج- حامض الستريك　　د- الفاكهة الطازجة

١١- يُقلب خليط المربى على نار ............ للطهي وإذابة السكر.

أ- هادئة　　ب- عالية　　ج- حامية　　د- جميع ما سبق

١٢- يعد مصدرا جيدا للبروتين والكالسيوم؛

أ- المربي　　ب- اللبن الزبادي　　ج- العصير　　د- جميع ما سبق

١٣- يُبرد اللبن بسرعة لتصل حرارته إلى ٤٠درجة مئوية، وتجنب ......... الميكروبات الضارة.

أ- قتل　　ب- إزالة　　ج- نمو　　د- جميع ماسبق

١٤- ................ هي زبادي من يوم سابق،

أ- بادئات التخمر　　ب- الزبادي الطازج　　ج- اللبن　　د- حميع ماسبق

١٥- يُحفظ اللبن الزبادي في الثلاجة في عبّوات ..............

أ- معقمة ومغلقة　　ب- غير معقمة　　ج- عادية　　د- جميع ما سبق

( انتهت الأسئلة )

محافظة
مادة:المهارات المهنية
إدارة
الصف:السادس الابتدائي
توجيه

**إمتحان مادة المهارات المهنية للترم الثاني لعام٢٠٢٣-٢٠٢٤**

**اختر الاجابة الصحيحة مما بين القوسين:**

١:من مراحل صناعة اللبن الزبادي ............... .(التسخين - التبريد - التحضين - كل ما سبق)
٢:تعتبر المربى مصدراً .................... للفيتامينات والاملاح المعدنية .
(جيداً - سيئاً - ضعيفاً - قليلاً)
٣:مصيدة .................. تهدف الى جمع المياه في مكانها مما يمنع انتشار الغازات الكريهة .
(الفئران - المياه - الغازات - الذباب)
٤:حروق الـ ................... تسبب ظهور التقرحات وخطر الاصابة بالعدوى .
(الدرجة الاولى - الدرجة الثانية - الدرجة الثالثة - كل ما سبق)
٥:الحروق من الدرجة الثالثة ..................... .
(بسيطة - شديدة - تستدعي الذهاب للمستشفى - الثانية والثالثة)
٦:من المخاطر التي يتعرض إليها السباكون ................... .
(الجروح - الحروق - الصدمات الكهربائية - كل ما سبق)
٧:من الادوات المستخدمة لصناعة المربى.......... .(ميزان رقمي - سكين - ملعقة - كل ما سبق)
٨:من مراحل صناعة اللبن الزبادي........... .(التسخين - التبريد - التحضين - كل ما سبق)
٩:من الضروري تسخين اللبن الى ............. درجة مئوية لمدة عشر دقائق لقتل الميكروبات الضارة . (١٠٠ - ٩٠ - ٨٠ - ٧٠)
١٠:يعد .................. هو الخطوة الاخيرة عند صناعة المربى .
(تجهيز الادوات - تحضير المكونات - التعليب - خلط المكونات)
١١:................. تعرض السباكون لإصابة بالامراض .
(البكتيريا - الفيروسات - مياه الصرف الصحي - كل ما سبق)
١٢:رقم الطوارئ لخدمة الاسعاف ............ . (١٢١ - ١٢٣ - ١٢٤ - ١٢٩)
١٣:عند علاج الحروق البسيطة .................. .
(غط منطقة الحرق - أزل أي أكسسوارات - استخدم المعجون - الاولى والثانية)
١٤:يجب على السباكون .................. أماكن العمل للحفاظ على بيئة العمل آمنة.
(تنظيف - ترتيب - القاء النفايات - الاولى والثانية)
١٥:من المخاطر المحتملة عند صنع المربى ...................... .
(الحروق - الوقوع - النوم - الطاقة)

انتهت الاسئلة

ا/لمياء
افهم وتعلم

اسم الطالب/.............................................
اسم المدرسة/.............................................
فصل/.............................................